*Bimby*

# Idee Per

# Sughi e Primi Piatti

## *Prepariamo insieme la pasta fresca*

Gli attrezzi:
il matterello, retaggio di un antico modo di fare cucina, è ancora oggi lo strumento più usato per fare la pasta casalinga; sono necessari anche una rotellina tagliapasta dentellata o liscia, una spianatoia e una spatola per staccare l'impasto.

Gli ingredienti e le dosi:
per la pasta all'uovo fatta in casa occorre normalmente un uovo per ogni 100 g di farina. Per rendere l'impasto più elastico si può aggiungere un cucchiaio di olio di oliva.
La farina deve essere fresca e buona, cioè di colore bianco caldo e morbida al tatto, deve aderire alle dita dando una sensazione di untuositàe deve avere un odore dolce e gradevole.

## *L'impasto*

Bimby TM21 consente di preparare l'impasto in pochi secondi.
Dopo aver fatto l'impasto toglietelo dal boccale, raccoglietelo a palla, cospargetelo di farina bianca e lasciatelo riposare per 15 minuti circa, coperto con una ciotola o con un panno.
La sfoglia. Se siete molto brave, lasciate la pasta in un solo pezzo, se invece siete alle prime armi vi conviene dividerla in due o in quattro parti e tirarne un pezzetto per volta.
Per stendere bene la pasta dovete prima appiattirla un poco con la mano aperta e poi incominciare a spianarla facendo forza sul matterello.
Partite sempre dal centro stendendo la pasta in tutti i sensi, girandola a mano a mano in modo che diventi rotonda e tutta dello stesso spessore.
Quando la sfoglia incomincerà ad allargarsi, per girarla senza romperla, avvolgetela sul matterello e poi sistematela di nuovo sul piano di lavoro.
Ripetete questa operazione sino a raggiungere lo spessore desiderato: da 2 a 3 millimetri.
Chi possiede l'apposita macchinetta, elettrica o manuale, potrà risparmiare tempo e fatica.

## *Pasta per tagliatelle o lasagne*

| Ingredienti (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 400 gr. farina<br>4 uova (da 60 gr.) | Inserire nel boccale uova e farina: **20 sec. vel. 5**<br>Continuate **30 sec. vel. Spiga**.<br>Togliete l'impasto e lasciatelo riposare 15 minuti avvolto in un canovaccio. |

## *Pasta leggera per tagliatelle*

| Ingredienti (Dose per 8 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 300 gr. farina 00<br>300 gr. farina di semola<br>3 uova (da 60 gr.)<br>100 gr. (1 mis) acqua<br>1 cucchiaio di olio di oliva<br>1 cucchiaino di sale fine | Inserire nel boccale le farine e il sale: **10 sec. vel. 6**<br>Unire uova, acqua, olio e impastare: **30 sec. vel. 6** e **30 sec. vel. Spiga**.<br>Togliete l'impasto e lasciatelo riposare 15 minuti avvolto in un canovaccio. |

## *Pasta senza uova*

| Ingredienti (Dose per 4 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 200 gr. farina di semola<br>3 uova (da 60 gr.)<br>100 gr. (1 mis) acqua<br>1 cucchiaino di olio di oliva<br>1 pizzico di sale fine | Inserire nel boccale la farina. Unite dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3 acqua, olio e sale: **40 sec. vel. 5**<br>Togliete l'impasto e lasciatelo riposare 15 minuti avvolto in un canovaccio.<br>N.B. Questa pasta si adatta a minestroni e a sughi di pesce |

## *Pasta per ravioli*

| Ingredienti (Dose per 8 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 300 gr. farina 00<br>200 gr. farina 0<br>30 gr. olio<br>2 uova (da 60 gr.)<br>150 gr. (1 mis. e ½ di acqua | Inserire nel boccale farina, uova e acqua: **15 sec. vel. 5 e 1 min. vel. Spiga**.<br>Togliete l'impasto e lasciatelo riposare 15 minuti avvolto in un canovaccio. |

## *Pasta verde per lasagne*

| Ingredienti (Dose per 8 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 250 gr. farina 00<br>250 gr. farina di semola<br>4 uova (da 60 gr.)<br>100 gr. spinaci lessati e strizzati<br>1 cucchiaino di olio di oliva<br>1 cucchiaino di sale | Inserire nel boccale gli spinaci strizzati: **30 sec. vel. 7**.<br>Riunite con la spatola il composto sul fondo del boccale.<br>Aggiungete uova, olio, farina e sale: **40 sec. vel. 6 e 1 min. vel. spiga**.<br>Togliete l'impasto e lasciatelo riposare 15 min. avvolto in un canovaccio. |

## *Pasta per orecchiette*

| Ingredienti (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 300 gr. farina 00<br>200 gr. farina semola<br>150 gr. (1 mis. e ½ acqua | Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: **30 sec. vel. 6 e 1 min. Spiga**<br>Dividete la pasta a pezzetti e formate con il palmo delle mani dei cilindretti di 2 cm. circa di diametro. Lasciateli riposare, coperti con 1 canovaccio per ½ ora.<br>Tagliate dai cilindretti dei pezzettini di pasta e, con l'indice della mano, strisciateli sulla spianatoia infarinata e rovesciateli sul dito pollice per ottenere dei dischetti concavi.<br>Fate asciugare le orecchiette ben distanziate sulla spianatoia e cosparsa di farina. |

## *Pasta cavata*

| Ingredienti (dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 400 gr. farina<br>1 patata (100 gr.)<br>200 gr. (2 mis.) di acqua<br>25 gr. lievito di birra<br>1 cucchiaino di sale | Inserire nel boccale 1 mis. acqua e la patata a pezzi: **10 min. 100° vel.1**.<br>Terminata la cottura aggiungete 1 mis. di acqua e il lievito: **5 sec. vel.4**<br>Unite farina, sale e impastate: **1 min. vel. 6**.<br>Versate l'impasto sulla spianatoia infarinata e formate tanti bastoncini del diametro di ½cm.<br>Tagliateli a tronchetti lunghi 3 cm. e con tre dita cavateli facendoli strisciare sulla spianatoia infarinata. Fate asciugare la pasta cavata sulla spianatoia. |

## *Pasta per stupire gli amici*

| Ingredienti (Dose per 8 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 250 gr. farina 00<br>300 gr. farina di semola<br>3 uova (da 60 gr.)<br>100 gr. (1 mis.) di acqua<br>1 cucchiaino di sale<br>60 gr. foglie di basilico, prezzemolo<br>sedano,cipolla | Inserite nel boccale le due farine: **10 sec. vel.6**<br>Aggiungete acqua,uova e impastate: **30 sec. vel.6 e 30 sec. vel. Spiga**.<br>Dividete l'impasto in sei pezzi e lavorate un pezzo per volta.<br>Stendete la sfoglia e fate una striscia dello spessore di 1 mm. Mettetela sulla spianatoia infarinata e disponete su una metàle foglie a 1 cm. di distanza una dall'altra. Premete ogni foglia con le dita.<br>Spennellate l'altra metàdella sfoglia con l'acqua e ripiegatela sulel foglie, premendo bene con il palmo della mano per togliere l'aria. Ripassatele con il matterello. Proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti. Con l'apposita rotella tagliate la sfoglia a quadrati di 5 cm. di lato. |

## *Pastina fresca per brodo*

| Ingredienti (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 250 gr. farina 00<br>2 uova (da 60 gr.)<br>30 gr. farina di semola per tritare | Inserire nel boccale farina e uova: **30 sec. vel.4**.<br>Togliere l'impasto,dividetelo in quattro pezzi e lasciatelo asciugare per 10 minuti.<br>Fate cadere dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 5**, un pezzetto di pasta e un cucchiaio di semola: **5 sec. vel.5**.<br>Togliere la pastina dal boccale e stendetela su un canovaccio infarinato.<br>Ripetere l'operazione con gli altri pezzi di pasta. |

## *Prepariamo insieme la pasta ripiena*

La pasta all'uovo destinata ad essere farcita deve risultare piuttosto morbida per poter essere tirata molto sottile.
Il tipo di impasto per la pasta ripiena non è ancora stato codificato ed è spesso spunto di piacevoli discussioni tra "amatori".

Suggeriamo quindi alcune varianti alla ricetta di base:
Si diminuisce il numero delle uova, aggiungendo la quantitànecessaria di acqua, un po' di olio e, in alcuni casi, di vino bianco.

Farcitura della sfoglia
Per preparare le paste ripiene, la sfoglia non deve asciugare, quindi utilizzatela subito, non appena spianata e tenete coperta con il canovaccio quella che deve ancora essere spianata.
Confezionate quindi la pasta ripiena secondo la ricetta prescelta, tagliando e ripiegando la sfoglia secondo le indicazioni, ma ricordatevi di saldare bene i due strati facendo pressione con le dita perché non esca il ripieno durante la cottura.
Se la sfoglia fosse un po' secca bagnatene i bordi con un po' di acqua o di albume sbattuto.

## *Tortelli alla bolognese*

| Ingredienti (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| Pasta per tagliatelle<br>Ripieno per tortellini | Spianate, ritagliate a quadratini di 4 cm. di lato la sfoglia e distribuite su ciascun quadrato un poco di ripieno. Ripiegate diagonalmente e formate dei piccoli triangoli. Saldate la pasta di ciascun triangolo premendo l'indice e il pollice tutt'intorno. Arrotolate intorno all'indice i triangolini di pasta lasciando all'esterno la punta centrale e spingendola verso l'alto per conferire la caratteristica forma. Sovrapponete i due angoli opposti schiacciandoli per farli rimanere uniti e allineate i tortelli sulla spianatoia infarinata. Copriteli con un canovaccio fino al momento della cottura. |

## *Ravioli*

| Ingredienti (Dose per 8 persone) | Preparazione |
|---|---|
| Pasta per ravioli<br>Ripieno per ravioli di carne<br>ripieno per ravioli di magro | Spianate la sfoglia e distribuite il ripieno su metà della sfoglia formando tanti mucchietti equidistanti. Ricoprite con l'altra mezza sfoglia premendo con le dita attorno ai mucchietti di ripieno per saldare la pasta. Ritagliate i ravioli con l'apposita rotellina formando dei quadrati. premete bene i bordi di ciascun raviolo tra indice e pollice e allineateli sulla spianatoia infarinata. |
| Nota: Potete accelerare la preparazione dei ravioli utilizzando l'apposito stampo e preparando la sfoglia con la macchinetta. Mettete la sfoglia sullo stampo infarinato e premete con le mani per segnare gli incavi. Disponete un cucchiaino di ripieno su ogni incavo e ricoprite con l'altra sfoglia. premete con le mani per saldare bene, roesciate sulla spianatoia e tagliate i singoli ravioli con la rotellina. Ripetete l'operazione fino ad esaurimento del ripieno e della sfoglia. | |

## *Prepariamo le crepes*

| Ingredienti (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 4 uova<br>200 gr. farina<br>½litro (5 mis.) di latte<br>50 gr. burro morbido<br>1 pizzico di sale | Mettete tutti gli ingredienti nel boccale: **20 sec. vel.4**.<br>Lasciate riposare l'impasto in una ciotola per mezz'ora<br>Friggete due cucchiai di impasto per volta in una padella anti-aderente del diametro di 15 cm. Risulteranno circa 30 crepes. |

## *Prepariamo la besciamella*

| Ingredienti (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| ½litro (5 mis.) di latte<br>55 gr. (1 mis.) di farina<br>30 gr. burro<br>½cucchiaino di sale<br>1 pizzico di noce moscata<br>pepe a piacere | Inserite nel boccale tutti gli ingredienti: **7 min. 90° vel.4**.<br>Versate in una ciotola e utilizzatela per le ricette indicate |

## *Prepariamo il dado di carne Bimby*

| Ingredienti | Preparazione |
|---|---|
| 400 gr. carne trita scelta<br>250 gr. verdure miste<br>(sedano, carota, cipolla, aglio, salvia,<br>rosmarino e 1 pomodoro)<br>200 gr. sale grosso<br>3 cucchiai di vino rosso<br>1 foglia di alloro<br>1 chiodo di garofano a piacere | Inserite nel boccale le verdure: **10 sec. vel.4**.<br>Aggiungete sale, carne, vino, alloro e chiodo di garofano: **30 min. 100° vel.2**.<br>Terminata la cottura omogeneizzate: **1 min. portando lentamente a vel. Turbo**.<br>Versate il dado in vasetti, chiudeteli bene e conservateli in frigorifero. |

## *Prepariamo il dado vegetale Bimby*

| Ingredienti | Preparazione |
|---|---|
| 200 gr. sedano<br>2 carote<br>1 cipolla e 1 spicchio di aglio<br>1 pomodoro<br>1 manciata di funghi freschi<br>1 foglia di alloro<br>alcune foglie di basilico<br>salvia, rosmarino<br>1 ciuffo di prezzemolo<br>1 cucchiaio di olio di oliva<br>1 mis. di sale grosso | Inserite nel boccale tutte le verdure e tritate: **10 sec. vel.4**.<br>Unite sale e olio: **15 min. 100° vel.4**.<br>Omogeneizzate tutto: **1 min. vel. turbo.**<br>Versate il dado in vasetti, chiudeteli bene e conservateli in frigorifero.<br><br>**NOTE**: Per rendere il dado più consistente potete aggiungere 2 cucchiai di farina di soia o maizena insieme a sale e olio, o prolungare la cottura a temp. Varoma senza misurino, per il tempo che ritenete necessario. |

## *CUOCIAMO LA PASTA*

Con Bimby TM21 potete cuocere la pasta direttamente nel boccale.
Fino a un quantitativo di 200 gr. di pasta saràsufficiente portare ad ebollizione 700 gr. di acqua con aggiunta di sale.
Quando l'acqua bolle fermate l'apparecchio, pesate la pasta, impostate la cottura: 100° vel.1 per il tempo indicato sulla confezione della pasta.
Potete cuocere fino a 500 gr. di spaghetti o di pasta di formato medio portando ad ebollizione 1 litro e ½di acqua.
Si potràscolare la pasta utilizzando il cestello o il Varoma.

## *Prepariamo il pangrattato*

| Ingredienti | Preparazione |
|---|---|
| Pane secco o raffermo nella quantitàdesiderata | Inserire nel boccale ben asciutto il pane a pezzi:<br>**10 sec. vel.7 e 30 sec. vel. Turbo**. |

## *Prepariamo il trito di prezzemolo*

| Ingredienti | Preparazione |
|---|---|
| Prezzemolo lavato e sgocciolato nella quantitàdesiderata | Inserite nel boccale facendo cadere dal foro del coperchio a **vel. 6** il prezzemolo: **20 sec. vel.6**. |

## *Prepariamo il parmigiano grattugiato*

| Ingredienti | Preparazione |
|---|---|
| 100 gr. parmigiano (anche 200gr.<br>e più se necessita) | Inserite nel boccale ben asciutto, il parmigiano a pezzi:<br>**30 sec. vel. turbo**. |

# UN SUGO PER OGNI PASTA

I tempi di cottura indicati possono variare in funzione della qualità delle verdure, della quantità degli ingredienti e delle temperature di utilizzo degli stessi (temperatura ambiente, frigorifero, freezer).

## *Tagliatelle con ragù alla bolognese*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. tagliatelle fresche<br>o 350 gr. tagliatelle secche<br><br>**Per il sugo:**<br>200 gr. salsiccia o lonza di maiale tritata<br>300 gr. manzo tritato<br>70 gr. pancetta<br>80 gr. tra sedano, carota e cipolla<br>700 gr. passata di pomodoro<br>1 mis. vino bianco<br>50 gr. olio d'oliva<br>20 gr. burro<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale le verdure: **20 sec. vel. 6**<br>Aggiungere la pancetta: **10 sec. vel. 6**<br>Posizionare la farfalle e aggiungere l'olio: **4 min. 100° vel.1**.<br>Unire carne e salsiccia: **4 min 100° vel.1**<br>Aggiungere il vino: **2 min. 100° vel. 1** togliendo il misurino per permettere l'evaporazione.<br>Inserire il pomodoro, sale e pepe: **2 min. 100° vel.1**., tenendo il misurino inclinato.<br>A cottura ultimata aggiungere il burro, condire le tagliatelle e servire. |
| Questo ragù è ideale anche per lasagne al forno. Se si vuole la carne del ragù più fine non usare la farfalla durante la cottura. E' facoltativo aggiungere uno spicchio di aglio, oppure sostituire la cipolla con lo scalogno. | |

## *Rigatoni al ragù di bracioletti*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. rigatoni<br><br>Per il sugo:<br>400 gr. fettine di vitello<br>500 gr. pomodori maturi<br>50 gr. prosciutto crudo<br>40 gr. olio di oliva<br>½mis. di vino bianco<br>1 spicchio di aglio<br>1 cipollina<br>alcune foglie di basilico<br>30 gr. parmigiano<br>sale q.b. | Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 5**, parmigiano, aglio, basilico e prosciutto: **10 sec. vel. 5** e mettere da parte.<br>Cospargere con questo trito le fettine di carne precedentemente salate, unte di olio, arrotolarle e fissarle con mezzo stecchino.<br>Introdurre nel boccale olio e cipolla: **3 min 100° vel.3**.<br>Posizionare la farfalla e inserire i bracioletti: **5 min. 100° vel.1**.<br>Aggiungere il vino: **5 min. 100 ° vel. 1** senza misurino.<br>Inserire pomodori e sale: **30 min. 100° vel.1**.<br>Condire la pasta con il ragù e altro parmigiano a piacere<br><br>NOTE: Si puo' aggiungere ¼peperoncino per renderlo piccante. |

## *Spaghetti con ragù dietetico*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. spaghetti<br><br>Per il sugo:<br>300 gr. carne trita<br>1 scatola di pelati o 500 gr. pomodori maturi<br>1 mis. vino bianco<br>1 pezzetto di sedano<br>1 cipolla<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale sedano, cipolla, vino e sale: **3 min. 100° vel.4**.<br>Aggiungere la carne e i pelati: **20 min. 100° vel.1**.<br>Condire gli spaghetti e servire |
| La pasta non fa ingrassare se consumata in giuste proporzioni. 100 gr. pasta con le sue 380 calorie, cui bisogna sommare quelle fornite da un condimento leggero può raggiungere una media del 25% del fabbisogno calorico giornaliero. | |

## *Pennette alla pizzaiola*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. pennette<br><br>Per il sugo:<br>400 gr. fettine sottili di manzo<br>40 gr. olio di oliva<br>1 spicchio di aglio<br>1 cucchiaino di origano<br>2 cucchiai di capperi<br>1 scatola di pelati o 500 gr. pomodori maturi<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale i pomodori, posizionare il cestello con la carne a strati, alternata a capperi, olio, sale, pepe, origano e aglio: **35 min. 100° vel.4**.<br><br>A fine cottura travasare la carne nel boccale e tritare: **5 sec. portando lentamente dal vel. 1 a vel. 5**.<br><br>Condire le pennette e servire. |

## *Maccheroni alla puttanesca*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. maccheroni<br><br>Per il sugo:<br>400 gr. pomodori maturi o pelati<br>2 filetti di acciughe<br>10 olive nere snocciolate<br>5 olive verdi snocciolate<br>1 cucchiaio di capperi<br>1 spicchio di aglio<br>1 pezzetto di peperoncino<br>1 pizzico di origano<br>40 gr. olio di oliva<br>40 gr. parmigiano grattugiato<br>1 cucchiaio di pecorino gratt.<br>sale q.b. | Inserire nel boccale olio, aglio e peperoncino: **3 min. 100° vel.3**.<br><br>Aggiungere pomodori, capperi, acciughe e origano: **10 min. 100° vel.1**.<br><br>Unire le olive: **5 sec. vel. 3** e aggiustare di sale.<br><br>Condire i maccheroni, cospargere di parmigiano, pecorino e servire |

## *Tortiglioni al sugo del Cilento*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. tortiglioni<br><br>**per il sugo**:<br>500 gr. pomodori<br>1 peperone<br>1 cipollina<br>1 spicchio aglio<br>alcune foglie di basilico<br>1 pezzetto di peperoncino<br>80 gr. olio di oliva<br>sale q.b. | Inserire nel boccale aglio, cipolla, pomodori, peperone, peperoncino e sale:<br>**10 sec. vel. 4** e poi **15 min. 100° vel.1**<br>A fine cottura unire olio e basilico: **2 sec. vel. 1**.<br>Versare il sugo sui tortiglioni e servire caldo.<br><br>Note: Si possono sostituire i tortiglioni con penne rigate. |

## *Spaghetti alle vongole*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. spaghetti<br><br>**Per il sugo:**<br>400 gr. pomodorini lavati e privati dei semi o una scatola di pelati<br>250 gr. vongole fresche sgusciate o surgelate<br>50 gr. olio di oliva<br>1 spicchio di aglio<br>50 gr. prezzemolo mondato<br>un pizzico di peperoncino<br>sale q.b. | Inserire nel boccale dal foro del coperchio, con lame in movimento **vel. 6**, il prezzemolo e metterlo da parte.<br>Introdurre olio e aglio: **3 min 100° vel.4**<br>Unire le vongole: **1 min. 100° vel.1**.<br>Aggiungere i pomodori, sale e peperoncino: **10 min. 100° vel.1.**<br>A fine cottura aggiungere il prezzemolo. Condire gli spaghetti e lasciarli insaporire per 2-3 min. prima di servire.<br>NOTE: Se il sugo risulta un po' liquido continuare la cottura per ancora 4 min. temp. Varoma vel.1 senza misurino. |

## *Fusilli al tonno*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. fusilli<br><br>Per il sugo:<br>500 gr. polpa di pomodori<br>300 gr. tonno sgocciolato<br>4 acciughe<br>50 gr. prezzemolo mondato<br>50 gr. olio di oliva<br>1 spicchio di aglio<br>peperoncino a piacere<br>sale q.b. | Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 6** il prezzemolo, tritarlo, e metterlo da parte.<br>Introdurre olio, aglio e acciughe: **3 min. 100° vel. 4**<br>Aggiungere pomodori e sale: **12 min. 100° vel.2**.<br>Unire tonno, peperoncino e prezzemolo: **2 min. 100° vel.1.**<br>Condire i fusilli e lasciarli insaporire per 2-3 minuti prima di servire |

## *Fettuccine al pomodoro e basilico*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. fettuccine<br><br>per il sugo:<br>800 gr. polpa di pomodoro<br>o pomodori freschi<br>1 spicchio aglio<br>60 gr. olio di oliva<br>basilico<br>parmigiano grattugiato a piacere<br>sale q.b. | Inserire nel boccale aglio e olio: **3 min 100° vel.4**.<br>Unire pomodoro e sale: **15 min. 100° vel.1**<br>Qualche minuto prima del termine della cottura, aggiungere il basilico.<br>Condire le fettuccine, guarnirle con qualche foglia di basilico e servirle con abbondante parmigiano.<br><br>Note: Si possono sostituire le fettuccine con gli spaghetti.<br>Si puo' sostituire l'aglio con la cipolla, aggiungere il peperoncino e sostituire il parmigiano con ricotta salata. |

## *Pennette alla crema di scampi*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. pennette<br><br>Per il sugo:<br>350 gr. scampi<br>1 cipollina<br>1 spicchio di aglio<br>50 gr. olio di oliva<br>1 cucchiaino di farina<br>½misurino di vino bianco<br>4 pelati<br>200 gr. panna<br>1 pizzico di peperoncino<br>sale q.b.<br>½mis. di acqua di cottura degli scampi | Inserire nel boccale gli scampi con ½mis. di acqua: **5 min. 100° vel.1**.<br>Sgusciarli e tenere da parte l'acqua di cottura.<br>Introdurre nel boccale aglio, cipolla, olio, peperoncino e due scampi sgusciati: **3 min 100° vel.4.**<br>Aggiungere farina e vino: **2 min 100° vel.4**.<br>Unire gli altri scampi, l'acqua di cottura, il sale e i pelati:<br>**5 min. 100° vel.1.**<br>Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 2** la panna.<br>Condire le pennette e servire subito. |

## *Fusilli con sugo alla salsiccia*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. fusilli<br><br>**per il sugo**<br>500 gr. polpa di pomodoro<br>300 gr. salsiccia spellata<br>½peperone rosso<br>½cipolla<br>1 porro<br>4-5 foglie di basilico<br>40 gr. olio di oliva<br>½mis. vino rosso<br>sale q.b. | Inserire nel boccale cipolla, porro, peperone: **5 sec. vel.4.**<br>Unire l'olio: **3 min 100° vel. 1**.<br>Aggiungere la salsiccia a pezzetti e il vino: **5 min. 100° vel. 1**.<br>Unire pomodoro e sale: **15 min. 100° vel. 1**.<br>A fine cottura aggiungere il basilico, condire i fusilli e servire. |

## *Spaghetti alle cozze*

| | |
|---|---|
| Ingredienti: (Dose per 6 persone)<br>500 gr. spaghetti<br><br>**per il sugo:**<br>500 gr. cozze fresche pulite<br>500 gr. polpa di pomodoro<br>½ cipollina<br>1 spicchio di aglio<br>40 gr. olio di oliva<br>peperoncino a piacere<br>sale e pepe q.b.<br>prezzemolo tritato a piacere | Preparazione<br>Inserire nel boccale olio, aglio, cipolla e peperoncino: **3 min. 100° vel.4**.<br>Aggiungere pomodori, sale e pepe: **10 min. 100° vel. 1**.<br>Unire le cozze: **5 min. 100° vel. 1**.<br>Condire gli spaghetti e servirli a piacere con prezzemolo tritato.<br><br>NOTE: Se si preferisce un sugo più denso, portare a temperatura Varoma gli ultimi minuti di cottura. |

## *Conchiglie ai peperoni*

| | |
|---|---|
| Ingredienti: (Dose per 6 persone)<br>500 gr. conchiglie<br><br>per il sugo:<br>1 peperone rosso mondato<br>1 peperone verde mondato<br>80 gr. burro<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>100 gr. panna<br>sale q.b. | Preparazione<br>Inserire nel boccale i peperoni a pezzi: **6 sec. vel.4**.<br>Unire burro e sale: **18 min. 100° vel. 3**.<br>Aggiungere il parmigiano: **30 sec. vel.7**.<br>Unire la panna: **20 sec. vel.2.**<br><br>Condire le conchiglie e servire. |

## *Bucatini all'amatriciana*

| | |
|---|---|
| Ingredienti: (Dose per 6 persone)<br>500 gr. bucatini<br><br>**per il sugo:**<br>400 gr. polpa di pomodoro<br>70 gr. guanciale tagliato a dadini<br>70 gr. pancetta affumicata tagliata a dadini<br>1 cipolla piccola<br>30 gr. olio di oliva<br>½ mis. di vino bianco<br>1 pezzetto di peperoncino<br>50 gr. pecorino grattugiato<br>sale e pepe q.b. | Preparazione<br>Inserire nel boccale cipolla e peperoncino: **10 sec. vel.5**.<br><br>Unire olio, pancetta e guanciale: **4 min. 100° vel.1**<br><br>Aggiungere il vino: **3 min. 100° vel.1** senza misurino.<br><br>Introdurre pomodori, sale e pepe: **10 min 100° vel.1.**<br><br>Condire i bucatini e servirli cosparsi di pecorino. |

## *Rotelle al pomodoro crudo*

| | |
|---|---|
| Ingredienti: (Dose per 6 persone)<br>500 gr. rotelle<br>**per il sugo**<br>500 gr. pomodori rossi e maturi<br>40 gr. olio di oliva extravergine<br>4 o 5 foglie di basilico<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>sale e pepe q.b. | Preparazione<br><br>Inserire nel boccale basilico e pomodori a pezzi: **5 sec. vel.5**.<br>Versare subito sui maccheroni bollenti, aggiungendo olio di oliva extravergine e parmigiano. |
| **Maccheroni al pomodoro e mozzarella :** Aggiungere ai pomodori e basilico, 1 spicchio di aglio, 1 mozzarella a dadini e alcune foglie di rucola: **5 sec. vel.5**. | |

## *Pennette primavera*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. pennette<br><br>per il sugo<br>100 gr. piselli freschi o surgelati<br>100 gr. funghi coltivati<br>50 gr. pancetta<br>1 cipollina 1 carota<br>1 gambo di sedano<br>1 zucchina 2 pomodori<br>1 ciuffo di prezzemolo<br>100 gr. burro<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>1 cucchiaio di dado Bimby<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale prezzemolo, pancetta, cipolla, carota e sedano: **10 sec. vel. 4**.<br>Introdurre 50 gr. burro: **2 min. 100° vel.1.**<br>Unire piselli, pomodori, funghi a fettine e zucchine a tocchetti: **3 min. 100° vel.1.**<br>Aggiungere sale, pepe e dado:<br>**15 min. 100° vel.1.**<br>Condire le pennette con il sugo, aggiungere il restante burro, il parmigiano e servire. |

*Il condimento deve essere "intonato" alle differenti forme di pasta. Con i formati grandi, tipo rigatoni, penne, ecc. è più indicato un sugo a base di carne, funghi o verdure in genere. Per le paste lunghe non forate, è indicato un sugo a base di pomodoro, condimenti come olio, aglio, frutti di mare con o senza pomodoro.*
*Infine i sughi "bianchi", fatti con besciamella, burro, panna, si adattano soprattutto ai formati corti e alle paste all'uovo.*

## *Spaghetti alla provenzale*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. spaghetti<br><br>per il sugo:<br>600 gr. pomodori pelati<br>30 gr. funghi secchi<br>100 gr. olive nere<br>½cipolla<br>80 gr. olio di oliva<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>sale e pepe q.b. | Mettere i funghi a bagno in acqua tiepida.<br>Inserire nel boccale cipolla e olio: **5 sec. vel. 3** e soffriggere: **3 min. 100° vel.4**.<br>Aggiungere i funghi strizzati: **3 min 100° vel.1**.<br>Versare ½mis. di acqua di ammollo dei funghi, pomodori pelati, sale e pepe: **10 min. 100° vel.1**.<br>Alla fine unire le olive e condire gli spaghetti aggiungendo parmigiano. |

## *Vermicelli allo scoglio*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. vermicelli<br><br>per il sugo:<br>500 gr. pesce misto<br>(a scelta vongole, cozze, gamberi, merluzzo, totani)<br>2 spicchi aglio<br>1 ciuffo di prezzemolo<br>50 gr. olio di oliva<br>1 mis. vino bianco<br>2 cucchiai di salsa di pomodoro o 3 pomodori maturi<br>1 pizzico di peperoncino<br>sale q.b. | Inserire nel boccale aglio, olio, prezzemolo e peperoncino:<br>**3 min. 100° vel.4**.<br><br>Posizionare la farfalla, aggiungere il pesce e il vino:<br>**2 min. 100° vel.2**.<br><br>Unire pomodoro, sale e terminare la cottura:<br>**6 min. 100 ° vel.1**.<br><br>Condire i vermicelli e servire |

## *Bavette con le seppioline*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. bavette<br><br>**per il sugo:**<br>500 gr. seppioline fresche o surgelate<br>400 gr. polpa di pomodoro<br>40 gr. olio di oliva<br>1 pezzetto di cipolla<br>1 spicchio di aglio<br>1 ciuffo di prezzemolo<br>sale q.b. | Inserire nel boccale olio, aglio, cipolla e prezzemolo: **3 min. 100° vel.4**.<br><br>Aggiungere le seppioline: **1 min. 100° vel.1**<br><br>Unire pomodori e sale: **30 min. 100° vel.1.**<br><br>Condire le bavette e guarnirle con ciuffi di prezzemolo. |

## *Pasta cavata con rucola e patate*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| pasta cavata (ricetta pag.<br><br>per il sugo:<br>400 gr. patate a pezzetti<br>200 gr. rucola mondata<br>1 spicchio di aglio<br>4 pelati<br>50 gr. olio di oliva<br>1 pizzico di peperoncino<br>sale q.b. | Inserire nel boccale olio,aglio e peperoncino: **3 min 100° vel. 1.**<br>Aggiungere le patate: **2 min. 100° vel.1.**<br>Unire rucola, sale, pelati e 1 mis. acqua: **15 min 100° vel.1**.<br>Scolare la pasta e condirla con sugo. |

## *Trenette al pesto*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. trenette<br><br>Per il sugo:<br>100 gr. basilico lavato e sgocciolato<br>50 gr. pinoli<br>2 spicchi di aglio<br>100 gr. parmigiano<br>50 gr. pecorino sardo<br>150 gr. olio extravergine di oliva<br>sale q.b. | Inserire nel boccale parmigiano, pecorino, aglio e pinoli:<br>**30 sec. vel.9**<br>Aggiungere basilico e sale: **15 sec. vel.6** spatolando<br>Unire l'olio: **1 min vel.7**<br>Condire le trenette aggiungendo, se necessario, mezzo misurino di acqua di cottura della pasta<br><br>NOTE: Si consiglia di conservare in frigorifero il pesto non utilizzato, coperto di olio. |

## *Linguine alle vongole e peperoni*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. linguine<br><br>per il sugo:<br>1,5 kg. di vongole fresche<br>1 peperone giallo grande<br>2 spicchi di aglio<br>1 pezzetto di cipolla<br>200 gr. passata di pomodoro<br>80 gr. olio di oliva<br>peperoncino<br>sale q.b.<br>1 cucchiaio di prezzemolo tritato | Lavare le vongole e metterle in una padella a fuoco vivace per farle aprire.<br>Sgusciarle e filtrare l'acqua che si è formata.<br>Tagliare il peperone a listarelle.<br>Inserire nel boccale olio, aglio e cipolla: **4 min 100° vel.1**.<br>Posizionare la farfalla, aggiungere i peperoni e cuocere: **5 min. 100° vel.1**. senza misurino.<br>Aggiungere le vongole di cui alcune col guscio: **2 min 100° vel.1.** senza misurino.<br>Unire l'acqua delle vongole, pomodoro, sale e peperoncino: **8 min. 100° vel.1**. tenendo il misurino inclinato.<br>Condire le linguine con il sugo e una spolverata di prezzemolo fresco tritato. |
| Si possono sostituire le vongole fresche con 300 gr. di vongole surgelate sgusciate. Questo sugo è ideale anche per condire spaghetti e bavettine | |

## *Pipe al pesto di tonno*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. di pipe<br><br>per il sugo:<br>240 gr. tonno<br>150 gr. latte (1 mis e ½)<br>80 gr. parmigiano grattugiato<br>sale, pepe q.b. | Inserire nel boccale tutti gli ingredienti, escluso il parmigiano: **6 min. 90° vel.4.**<br>Versare il sugo sulla pasta e cospargere di parmigiano.<br><br>Variante: Si puo' sostituire il sale, aggiungendo a fine cottura 3 o 4 capperi sotto sale, amalgamandoli per **10 sec a velocità 6.** |

## *Ravioli di magro con salsa di noci*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| ravioli di magro<br><br>**per il sugo:**<br>200 gr. gherigli di noci<br>100 gr. parmigiano grattugiato<br>50 gr. mollica di pane bagnata in acqua e strizzata<br>200 gr. panna<br>sale q.b. | Inserire nel boccale noci e mollica di pane: **10 sec. vel.4.**<br>Aggiungere tutti gli altri ingredienti: **20 sec. vel. 6**<br>Riunire il composto con la spatola e versarlo sui ravioli, preparati come da indicazioni a pagina<br>Guarnire con gherigli di noce e servire.<br>NOTE: Se la salsa risulta troppo densa aggiungere 1 mis. di acqua di cottura dei ravioli |

## *Pennette al sugo di ricotta*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. pennette<br><br>**per il sugo:**<br>200 gr. ricotta<br>50 gr. burro<br>½peperoncino piccante<br>100 gr. latte<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>sale q.b. | Inserire nel boccale: latte, burro, peperoncino e sale: **3 min. 100° vel. 2**<br>Unire ricotta e parmigiano: **15 sec. vel.4.**<br>Riunire il composto con la spatola, condire le pennette e servire subito.<br><br>NOTE: Si consiglia di conservare 1 mis. di acqua di cottura della pasta per diluire il sugo, se necessario. |

## *Tagliatelle con sugo alle cipolle*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| tagliatelle fresche<br><br>**per il sugo**:<br>400 gr. di cipolle bianche dolci<br>30 gr. burro<br>30 gr. olio di oliva<br>1 cucchiaio di salsa di pomodoro<br>200 gr. panna<br>30 gr. parmigiano grattugiato<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale burro e olio: **2 min 100° vel.1**<br>Unire le cipolle: **10 sec. vel.4.**<br>Cuocere: **8 min 100° vel.1.**<br>Aggiungere pomodoro, panna, sale e pepe:<br>**4 min 90° vel.1.**<br>Condire le tagliatelle e servirle cosparse di parmigiano. |

## *Fusilli all'erba cipollina*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. fusilli<br><br>**per il sugo:**<br>50 gr. erba cipollina<br>1 cucchiaio di pinoli<br>100 gr. olio di oliva<br>200 gr. ricotta<br>30 gr. parmigiano<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale erba cipollina, pinoli e parmigiano:<br>30 sec. vel. 7<br>Unire olio, sale e pepe: **10 sec. vel. 4**<br>Aggiungere la ricotta: **20 sec. vel.3.**<br>Condire i fusilli con il sugo, guarnire con erba cipollina e servire.<br><br>NOTE: Si consiglia di conservare 1 mis. di acqua di cottura della pasta per diluire il sugo, se necessario. |

## *Maccheroncini ai 4 formaggi*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. maccheroncini<br><br>**per il sugo:**<br>50 gr. burro<br>50 gr. parmigiano<br>50 gr. gorgonzola<br>50 gr. emmenthal<br>50 gr. mozzarella,<br>100 gr. latte<br>50 gr. panna<br>sale q.b. | Inserire nel boccale il burro: **1 min 80° vel.1.**<br>Aggiungere tutti i formaggi a pezzetti, il latte e il sale: **10 sec. vel. 9.**<br>Cuocere: **4 min. 80° vel.1.**<br>Unire la panna e amalgamare: **10 sec. vel.1**.<br>Non appena terminata la preparazione versare la salsa sui maccheroncini, mescolare e servire.<br><br>note: le qualità dei formaggi possono variare a piacere, consentendo di utilizzare avanzi vari. |

*Una pasta di buona qualità deve essere fragile e dura al tempo stesso, avere odore e sapore gradevoli, privi completamente di acidità. Il colore deve avvicinarsi il più possibile al giallo ambra (quella di grano tenero è più biancastra) e la superficie deve essere uniforme, lucente e compatta.*

## *Maltagliati allo zafferano e funghi*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 400 gr. maltagliati<br><br>**per il sugo:**<br>300 gr. funghi coltivati<br>60 gr. burro<br>2 bustine di zafferano<br>1 spicchio aglio<br>½mis. di latte<br>1 cucchiaio di prezzemolo tritato<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale funghi, burro e aglio:<br>**3 min 100° vel.1**.<br>Aggiungere latte, sale e pepe:<br>**5 min 100° vel.1.**<br>Unire zafferano e prezzemolo: **15 sec. vel.1.**<br>Condire i maltagliati e servire subito.<br><br>NOTE: Si possono utilizzare altri tipi di pasta come penne, o mezzi rigatoni. |

## *Conchiglie con zafferano e prosciutto*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. conchiglie<br><br>**per il sugo:**<br>150 gr. prosciutto cotto<br>250 gr. panna<br>100 gr. burro<br>2 tuorli<br>1 bustina zafferano<br>50 gr. parmigiano gratt.<br>1 ciuffo di prezzemolo<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale prosciutto e burro:<br>10 sec. vel.4.<br>Soffriggere **2 min 100° vel.1**.<br>Unire panna, tuorli, zafferano, sale, pepe e amalgamare:<br>**1 min 100° vel.2.**<br>Versare la salsa sulle conchiglie, aggiungere parmigiano e prezzemolo, mescolare bene e servire. |

## *Spaghetti al sugo di mollica*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. spaghetti<br><br>per il sugo:<br>200 gr. pane raffermo<br>7 filetti di acciuga<br>1 spicchio di aglio<br>1 ciuffo di prezzemolo<br>200 gr. olio di oliva<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale il pane a pezzi:<br>30 sec. vel.8.<br>Abbrustolirlo 5 min. 100° vel.3.<br>Unire tutti gli altri ingredienti e per ultimo l'olio:<br>10 sec. vel.5.<br>Condire gli spaghetti e servire con una macinata di pepe nero.<br>NOTE: Si consiglia di conservare 1 mis. di acqua di cottura della pasta per diluire il sugo, se necessario. |

## *Trenette al gorgonzola*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. di trenette<br>**per il sugo:**<br>170 gr. gorgonzola<br>200 gr. ricotta<br>50 gr. burro<br>1 mis. latte<br>parmigiano grattugiato a piacere<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale gorgonzola, ricotta, burro, latte, sale e pepe:<br>**40 sec. vel.6.**<br>Condire le trenette con la salsa e parmigiano a piacere. |

## *Eliche con champignons*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. eliche<br><br>**per il sugo:**<br>350 gr. champignons<br>1 spicchio di aglio<br>50 gr. olio di oliva<br>50 gr. burro<br>100 gr. panna<br>½mis. di brandy<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale aglio, olio e 25 gr. di burro:<br>**3 min 100° vel.1.**<br>Posizionare la farfalla e aggiungere i funghi tagliati a fettine, brandy, sale e pepe:<br>**15 min 100° vel. 1**, togliendo il misurino.<br>Versare sulle eliche bollenti i funghi, aggiungere il rimanente burro, la panna e il parmigiano.<br>Mescolare bene e servire.<br>NOTE: per rendere più saporita questa salsa, è consigliabile aggiungere 30 gr. di funghi porcini secchi precedentemente ammollati. |

## *Farfalle con panna e piselli*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. farfalle<br><br>**per il sugo:**<br>300 gr. piselli freschi o surgelati<br>100 gr. prosciutto cotto<br>½cipolla<br>80 gr. burro<br>200 gr. panna<br>40 gr. parmigiano grattugiato<br>sale q.b. | Inserire nel boccale dal foro del coperchio sulle lame in movimento **vel.4**, la cipolla e prosciutto: **10 sec. vel.4.**<br>Aggiungere 40 gr. burro: **3 min 100° vel.1.**<br>Unire i piselli, 1 mis. di acqua e il sale: **15 min 100° vel.1.**<br>Terminata la cottura versare dal foro del coperchio la panna: **1 min vel.1.**<br>Condire le farfalle con il sugo, il burro rimasto e il parmigiano: mescolare bene e servire subito. |

## *Farfalle con salsa al salmone*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. farfalle<br><br>**per il sugo:**<br>1 scatoletta di salmone al naturale<br>50 gr. salmone affumicato<br>200 gr. panna<br>50 gr. cipolline novelle<br>un ciuffo di prezzemolo<br>80 gr. burro<br>sale, pepe q.b. | Inserire nel boccale cipolline e burro:<br>**3 min 100° vel.4.**<br>Aggiungere i salmoni, sale e pepe:<br>**3 min 100° vel. 2**.<br>Unire la panna e amalgamare: **10 sec. vel.2**<br>Condire le farfalle con il sugo e servire subito. |

## *Tagliolini ai cuori di carciofi*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. tagliolini<br><br>**per il sugo:**<br>8 cuori di carciofo freschi<br>1 spicchio di aglio<br>1 mis. vino bianco<br>200 gr. panna<br>100 gr. olio di oliva<br>30 gr. burro<br>1 manciata di prezzemolo<br>parmigiano a piacere<br>sale e pepe q.b. | Tagliare a fettine i cuori di carciofo e metterli a bagno in acqua e limone per mezz'ora.<br>Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 6**, metàdel prezzemolo e aglio: **7 sec. vel.6**.<br>Unire l'olio: **3 min 100° vel.3.**<br>Posizionare la farfalla e introdurre i carciofi: **5 min. 100° vel.1.**<br>Aggiungere vino, sale e pepe: **10 min 100° vel.1.**<br>A fine cottura unire la panna e il rimanente prezzemolo: **40 sec. vel.2.**<br>Mettere il burro a pezzetti in una zuppiera calda, versare i tagliolini, i carciofi, il parmigiano, amalgamare bene e servire. |
| NOTE: Se non avete carciofi freschi potete utilizzare i surgelati mantenendo il tempo di cottura indicato sulla confezione. Questi carciofi sono ottimi anche come contorno. | |

## *Pennette ai sardoncini*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. pennette<br><br>**per il sugo:**<br>500 gr. sardoncini lavati e spinati<br>300 gr. polpa di pomodoro<br>2 spicchi di aglio<br>80 gr. olio di oliva<br>½mis. di vino<br>1 manciata di prezzemolo<br>peperoncino<br>sale q.b. | Tagliare a pezzetti i sardoncini.<br>Inserire nel boccale olio, aglio e peperoncino: **4 min 100° vel.4.**<br>Posizionare la farfalla e aggiungere i sardoncini: **2 min 100° vel.1**.<br>Unire il vino: **2 min 100° vel. 1**, senza misurino.<br>Aggiungere pomodoro, sale e prezzemolo: **10 min 100° vel.1.,** senza misurino.<br>Condire le pennette e servire,<br>NOTE: Questa salsa è ottima per condire anche orecchiette e sedanini. |

## *Rigatoni alle melanzane*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. rigatoni<br><br>per il sugo:<br>350 gr. melanzane a tocchetti<br>600 gr. polpa di pomodoro fresca<br>o in scatola<br>1 spicchio di aglio<br>80 gr. olio di oliva<br>1 manciata di prezzemolo<br>1 manciata di basilico<br>parmigiano o ricotta salata a piacere<br>sale e pene nero q.b. | Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento **vel.6**, prezzemolo e aglio: **7 sec. vel.6.**<br>Unire la polpa di pomodoro**: 7 sec. vel.4.**<br>Aggiungere le melanzane, olio e sale: **25 min. 100° vel.**1.<br>A fine cottura unire pepe, basilico tritato e amalgamare: **5 sec. vel.1.**<br>Versare il sugo sui rigatoni e servire con il formaggio preferito. |

## *Rigatoni al ragù di verdure*

| Ingredienti (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. di rigatoni<br><br>Per il sugo:<br>1 scatola di pelati 850 gr.<br>1 cipolla<br>2 carote (150 gr.)<br>1 costa di sedano<br>1 ciuffo di prezzemolo<br>30 gr. burro<br>40 gr. olio di oliva<br>1 cucchiaio di dado Bimby<br>1 mis. vino bianco<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale i pomodori: **10 sec. vel. 6** e metterli da parte.<br>Introdurre le verdure: **10 sec. vel. 4**<br>Unire olio e burro: **5 min. 100° vel. 1**<br>+ vino: **5 min. 100° vel. 1**<br>Unire pomodori, dado e pepe: **20 min. 100° vel.1**<br>Versare il sugo sui rigatoni e servirli co abbondante parmigiano.<br><br>Note: Questo sugo è ideale per condire anche cicatelli foggiani o tagliatelle. |

## *Maccheroni dell'ortolano*

| Ingredienti (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. di maccheroni<br><br>Per il sugo:<br>400 gr. spinaci mondati<br>3 porri (40 gr.)<br>1 cipollina<br>100 gr. burro<br>50 gr. olio di oliva<br>parmigiano a piacere<br>sale e pepe q.b. | Tritare grossolanamente gli spinaci in due volte: **20 sec. vel. 4** spatolando e mettere da parte.<br>Tritare i porri: **5 sec. vel. 4** e mettere da parte<br>Inserire cipolla, olio e burro: **3 min 100° vel. 4**<br>Unire porri, spinaci sale e pepe: **15 min 100° vel. 2**<br><br>Condire la pasta con il sugo, cospargere con parmigiano e servire. |

## *Bucatini salticello*

| Ingredienti (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. di bucatini<br><br>Per il sugo:<br>200 gr. cipolle bianche dolci<br>200 gr. prosciutto cotto in una sola fetta<br>40 gr. burro<br>40 gr. olio di oliva<br>1 rametto di rosmarino<br>4 foglio di salvia<br>parmigiano grattugiato a piacere<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale metàburro, metàolio e il prosciutto tagliato a dadini: **4 min 100° vel. 1** e mettere da parte.<br>Introdurre nel boccale il restante burro e olio, il rametto di rosmarino e la salvia: **1 min. 100° vel.1**.<br>Unire le cipolle tagliate sottili, sale e pepe: **10 min 100° vel.1.**<br>Terminata la cottura, togliere il rosmarino e la salvia.<br>Unire il prosciutto precedentemente messo da parte e cuocere ancora: **2 min 100° vel. 1.**<br>Condire i bucatino e servirli cosparsi di parmigiano. |

## *Orecchiette con cavolfiore*

| Ingredienti (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| Per il sugo:<br>400 gr. cavolfiore mondato<br>3 acciughe<br>20 olive nere snocciolate<br>1 spicchio d'aglio<br>80 gr. olio di oliva<br>1 pizzico di peperoncino<br>parmigiano reggiano o pecorino<br>sale q.b. | Inserire nel boccale aglio, olio, acciughe e peperoncino: **3 min 100° vel.4**<br>Aggiungere le olive: **2 min 100° vel.1** e versare il tutto in un tegame.<br>Senza lavare il boccale aggiungere 1 lt di acqua e il sale: **15 min. 100° vel.1**<br>Posizionare il cestello con le cimette di cavolfiore: **10 min. 100° vel.2**<br>Togliere il cestello e unire le cimette di cavolfiore al sughetto tenuto da parte.<br>Riportare ad ebollizione l'acqua, versarvi le orecchiette con un cucchiaio di olio e cuocere per il tempo necessario a 100° vel 1.<br>Scolarle versarle nel tegame e farle saltare a fuoco vivace per qualche minuto.<br>Servire con parmigiano o pecorino a piacere.<br>VARIANTE: al posto del cavolfiore si possono usare broccoletti o cime di rapa. |

## *Rigatoni alle zucchine*

| Ingredienti (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. di rigatoni<br><br>Per il sugo:<br>400 gr. zucchine<br>50 gr. burro<br>100 gr. panna<br>½cipolla<br>100 gr. parmigiano reggiano<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale burro e cipolla: **3 min 100° vel.3**<br>Unire le zucchine tagliate e mezze rondelle, sale e pepe: **15 min 100° vel.1**<br>Aggiungere la panna: **5 sec. vel. 2**<br>Condire i rigatoni, cospargere di parmigiano e servire<br><br>NOTE: a piacere gratinare in forno preriscaldato a 200° per 10 min. |

## *Pennette capricciose*

| Ingredienti (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. di pennette<br><br>Per il sugo:<br>200 gr. mascarpone<br>160 gr. salsiccia spellata<br>50 gr. cipolla<br>300 gr. piselli surgelati<br>30 gr. olio di oliva<br>1 mis e ½acqua<br>½mis. brandy<br>parmigiano a piacere<br>sale q.b. | Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6 la cipolla: **7 sec vel. 6.**<br>Unire l'olio: **3 min 100° vel. 1**<br>Dal foro del coperchio introdurre la salsiccia: **1 min. 100° vel.1**.<br>Versare il brandy: **1 min 100° vel. 1** senza misurino.<br>Aggiungere acqua, piselli e sale: **15 min. 100° vel.1** senza misurino.<br>Unire il mascarpone e amalgamare: **10 sec vel.2**.<br>Condire le pennette e cospargere di parmigiano. Servire subito.<br>VARIANTE: Si possono sostituire i piselli con funghi porcini. Sono ottime entrambe. |

## *Nuvole al fumo*

| Ingredienti (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. di nuvole (o conchiglie)<br>Per il sugo:<br>100 gr. pancetta affumicata tagliata a dadini<br>250 gr. panna liquida<br>300 gr. passata di pomodoro<br>40 gr. olio di oliva<br>1 pezzetto di peperoncino<br>1 cucchiaino di prezzemolo tritato<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale olio, pancetta e peperoncino: **5 min 100° vel.1**<br>Aggiungere pomodoro e sale: **10 min. 100° vel. 1**<br>Un minuto prima del termine della cottura unire la panna dal foro del coperchio.<br>Condire le nuvole aggiungere il prezzemolo e servire. |

# FARINA, UOVA E FANTASIA

## *Lasagne al forno*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 1 dose di pasta per lasagne ricetta pag.<br>1 dose e ½di besciamella ricetta pag.<br>1 dose di ragù ricetta pag.<br>150 gr. parmigiano<br>burro per ungere la pirofila | Grattugiare il parmigiano: **20 sec. vel. turbo** e mettere da parte.<br>Preparare l'impasto.<br>Preparare la besciamella e metterla da parte.<br>Preparare il ragù.<br>Mentre cuoce il ragù, preparare la sfoglia, tagliarla a rettangoli e cuocerli in acqua bollente salata per **2 min**.<br>Scolarli e stenderli su un canovaccio bagnato.<br>Ungere la pirofila con burro, disporre uno strato di pasta, uno strato di besciamella, un poco di ragù e parmigiano.<br>Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.<br>Cuocere in forno preriscaldato a **200° per 30 min**., fino ad ottenere una crosticina dorata. |

## *Lasagne al pesto*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 1 dose di impasto per lasagne ricetta pagina<br>1 dose per besciamella ricetta pagina<br>1 dose di pesto ricetta pag.<br>100 gr. parmigiano grattugiato | Bollire pochi per volta i rettangoli di pasta in acqua salata per **2 min**.<br>Scolarli e stenderli su un canovaccio bagnato.<br>Disporre un primo strato di pasta in una teglia rettangolare precedentemente imburrata.<br>Ricoprire con alcuni cucchiai di besciamella e pesto, cospargere di parmigiano e procedere così fino ad esaurimento degli ingredienti.<br>Cuocere in forno preriscaldato a **200° per 30 min**., fino ad ottenere una crosticina dorata. |

## *Tortelli alla bolognese*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 1 dose di impasto per tagliatelle ricetta pag.<br>150 gr. mortadella<br>200 gr. lombo a fettine<br>150 gr. petto di tacchino<br>150 gr. parmigiano grattugiato<br>1 foglia di alloro<br>30 gr. burro<br>1 uovo<br>noce moscata a piacere<br>sale q.b. | Rosolare in padella la carne a pezzi con burro e alloro.<br>Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento **vel.5**, la mortadella:<br>**5 sec. vel.5**. e metterla da parte.<br>Usare o stesso procedimento per tritare la carne.<br>Unire mortadella, parmigiano, uovo, sale e noce moscata:<br>**20 sec. vel.8.**<br>Preparare i tortelli come da indicazioni a pagina<br><br>Si possono servire in brodo o con sugo a piacere. |

## *Ravioli con ripieno di magro*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 1 dose di impasto per ravioli ricetta pag.<br>per il ripieno<br>200 gr. spinaci lessati e strizzati<br>200 gr. ricotta<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>¼cipolla<br>30 gr. burro<br>1 uovo<br>1 pizzico di noce moscata<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale burro e cipolla:<br>**3 min 100° vel.4**.<br>Unire dal foro del coperchio con lame in movimento **vel.3**, gli spinaci: **20 sec. vel.3.**<br>Aggiungere tutti gli altri ingredienti: **20 sec. vel.3.**<br>Preparare i ravioli come da indicazioni a pagina<br>Condire a piacere con burro fuso e salvia o con salsa alle noci (vedi ricetta a pag, ) |

## *Ravioli con ripieno di carne*

| Ingredienti: (Dose per 8 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 1 dose di impasto per ravioli ricetta pag.<br>**per il ripieno**<br>250 gr. polpa di vitello<br>200 gr. lonza di maiale<br>2 cosce di coniglio disossate<br>150 gr. prosciutto cotto<br>100 gr. spinaci lavati e mondati<br>1 uovo intero<br>100 gr. parmigiano grattugiato<br>40 gr. olio di oliva<br>60 gr. burro<br>1 spicchio di aglio<br>mezza cipolla<br>1 mis. vino bianco secco<br>alcuni aghi di rosmarino<br>noce moscata a piacere<br>sale e pepe q.b. | Posizionate la farfalla nel boccale. Inserire l'olio:<br>**5 min 100° vel.1.**<br>Dopo 1 minuto aggiungere cipolla, aglio e rosmarino. Unire la carne di vitello divisa in due pezzi: **10 min 100° vel.1.**<br>Togliere il vitello e introdurre le cosce di coniglio:<br>**8 min 100° vel.1**. Se necessario aggiungere mezzo mis. di vino.<br>Togliere il coniglio e inserire la carne di maiale:<br>**5 min. 100° vel.1.**<br>Terminata la cottura mettere nel boccale i tre tipi di carne con il loro sugo di cottura: **20 min 100° vel. 1.** Unire il restante vino.<br>Togliere la carne e inserire il burro, spinaci e aglio: **5 min 100° vel.1.** Togliere gli spinaci dal boccale e eliminare l'aglio.<br>Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 8** le carni: **30 sec. vel.4**. Toglierle e metterle da parte. Introdurre sempre dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 8**, gli spinaci e il prosciutto. Unire le carni tritate precedentemente, l'uovo, il parmigiano e gli aromi. Amalgamare il tutto: **30 sec. vel.2.**<br>Si possono condire con burro fuso, salvia e parmigiano o con sugo a piacere. |

## *Ravioli di spinaci*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 1 dose di pasta per ravioli ricetta pag.<br>per il ripieno<br>300 gr. spinaci lessati e strizzati<br>200 gr. ricotta<br>50 gr. parmigiano<br>1 cipollina<br>1 tuorlo d'uovo<br>30 gr. burro<br>sale, pepe, noce moscata q.b. | Inserire nel boccale burro e cipolla: **3 min 100° vel.4.**<br>Introdurre dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 6**, gli spinaci: **20 sec. vel. 6**.<br>Aggiungere ricotta, parmigiano, tuorlo d'uovo, sale, pepe e noce moscata: **25 sec. vel. 4**., spatolando.<br>Versare il composto in una ciotola.<br>Preparare i ravioli secondo le indicazioni di pag.<br>Condire i ravioli con burro fuso e parmigiano o con sugo di pomodoro fresco. |

## *Timballo di riso al latte*

| Ingredienti: (Dose per 8 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. di riso<br>300 gr. scamorza<br>200 gr. salsiccia secca piccante<br>500 gr. (5 mis.) di latte<br>80 gr. di burro<br>3 uova<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>50 gr. pangrattato<br>sale q.b. | Tritare grossolanamente la salsiccia e la scamorza:<br>**10 sec. vel. 9** e mettere da parte.<br>Inserire nel boccale 1 lt. di acqua e 250 gr. di latte:<br>**10 min 100° vel.1.**<br>Aggiungere il riso e cuocere: **12 min 100° vel.1.**<br>Scolare e mettere in una terrina aggiungendo il rimanente latte, il burro a pezzetti, le uova battute, il parmigiano, la scamorza, la salsiccia e il sale. Mescolare bene e versare il tutto in uno stampo alto col foro centrale, precedentemente imburrato e cosparso di pangrattato.<br>Mettere in forno preriscaldato **a 200° per 30 min. circa**.<br>Lasciare riposare ancora 15 minuti in forno spento, capovolgere su un piatto da portata e servire con al centro un sugo o verdure a piacere. |

## *Corona di riso alla fonduta*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| per la fonduta<br>200 gr. di fontina Valdostana<br>30 gr. burro<br>1 mis. latte<br>2 tuorli d'uovo<br>sale e pepe q.b.<br>per il risotto:<br>risottino bianco ricetta pag. | Preparare il risottino come da ricetta, pag.<br>Imburrare uno stampo rotondo dai bordi alti e con il buco.<br>Versare il risotto nello stampo e metterlo in forno preriscaldato a **180° per 10 min**.<br>Nel frattempo preparare la fonduta: Inserire nel boccale la fontina: **10 sec. vel. 4**.<br>Aggiungere latte, burro, sale e pepe: **4 min 80° vel. 4**.<br>Unire dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 4**, i tuorli: **1 min. vel. 5.**<br>Versarla subito sulla corona di riso capovolta su un piatto da portata rotondo. Servire subito |
| NOTE: Se volete dare un tocco più raffinato, servitela con scagliette di tartufo. | |

## *Ziti al gratin*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. di ziti<br>300 gr. mozzarella<br>100 gr. parmigiano grattugiato<br>1 dose e ½ di besciamella<br>2 cucchiai di pangrattato<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale la mozzarella a pezzi: **7 sec. vel.4**. e metterla in una ciotola. Preparare la besciamella come da ricetta a pag.<br>Condire tutta la pasta con metà besciamella e disporre metà in una teglia da forno precedentemente imburrata.<br>Cospargere con parmigiano, mozzarella e qualche cucchiaio di besciamella.<br>Sovrapporre il secondo strato di pasta, cospargere con mozzarella, parmigiano, besciamella e pangrattato<br>Disporre alcuni fiocchetti di burro e mettere in forno preriscaldato **a 200° per 15 min. circa.** Servire caldo. |
| Note: si puo' utilizzare anche pasta avanzata. Volendo alla mozzarella si può aggiungere 50 gr. di prosciutto cotto tritato. | |

## *Sformato di tagliatelle ai funghi porcini*

| Ingredienti: (Dose per 10 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 1 dose di impasto per tagliatelle ricetta pag.<br>½ dose di besciamella<br>1 dose di ragù alla bolognese<br>30 gr. funghi secchi<br>300 gr. piselli<br>250 gr. scamorza<br>100 gr. burro<br>100 gr. parmigiano grattugiato<br>sale e pepe q.b. | Mettere in ammollo i funghi, preparare le tagliatelle, il ragù, la besciamella e tenere il tutto da parte.<br>Inserire nel boccale i funghi ben strizzati con 30 gr. di burro: **3 min 100° vel. 1.**<br>Aggiungere i piselli: **7 min 100° vel. 1.**<br>Scolare le tagliatelle ben al dente, condirle con un poco di burro e un poco di ragù.<br>Imburrare una pirofila e disporre a strati tagliatelle, ragù, besciamella, funghi e piselli, scamorza a fette, parmigiano, terminando con fiocchetti del burro avanzato.<br>Mettere in forno preriscaldato a **200° per ½ ora** e lasciare nel forno spento ancora ½ prima di servire. |
| Note: Volendo utilizzare funghi porcini freschi si dà ancora più importanza a questo stupendo piatto | |

## *Gnocchi alla romana*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 250 gr. di semolino di grano<br>1 litro di latte<br>2 tuorli d'uovo<br>60 gr. burro<br>2 cucchiaini di sale fino<br>40 gr. parmigiano grattugiato<br>noce moscata a piacere | Inserire nel boccale latte, tuorli, sale, noce moscata e 20 gr. di burro: **7 min 100° vel.1.**<br>Versare a pioggia dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 4** il semolino e il parmigiano: **7 min 90°vel.1.**<br>Stendere l'impasto dello spessore di un centimetro su carta forno.<br>Quando l'impasto sarà freddo utilizzando il misurino, formare tanti dischetti e disporli leggermente sovrapposti in una teglia da forno imburrata.<br>Disporre fiocchetti di burro e cospargere di parmigiano. Cuocere in forno preriscaldato a **200° per 20 minuti circa.**<br>Servire caldi. |

## *Gnocchi di spinaci*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. spinaci lessati e ben strizzati<br>250 gr. ricotta<br>1 uovo<br>20 gr. pangrattato<br>1 cucchiaino di farina bianca<br>50 gr. parmigiano<br>sale, pepe e noce moscata q.b.<br>100 gr. farina bianca per infarinare gli gnocchi | Inserire nel boccale tutti gli ingredienti:<br>**20 sec. vel.6**, spatolando.<br>Formare gli gnocchi della grandezza di una noce, passandoli poi nella farina bianca.<br>Lessare gli gnocchi mettendoli in una pentola con acqua bollente salata e scolarli quando vengono a galla.<br>Disporli in una pirofila e condirli a piacere con burro fuso o sugo di pomodoro e basilico |
| NOTE: Se necessario aggiungere un po' di pangrattato, se l'impasto degli gnocchi dovesse risultare troppo morbido. Si possono lessare gli gnocchi in tre riprese nel boccale... l'operazione è lunga ma valida per chi non vuole usare altro tegame per la cottura. | |

## *Gnocchi di pane*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| per gli gnocchi:<br>300 gr.. di pane raffermo a pezzetti<br>400 gr. di latte<br>150 gr. di farina<br>1 uovo intero<br>noce moscata e sale q.b.<br>per il sugo:<br>60 gr. di burro<br>½mis. di parmigiano<br>1 spicchio di aglio a piacere<br>pepe q.b. | Inserire nel boccale pane e latte e farlo rinvenire: **10 min. vel. 1**.<br>Aggiungere uovo, sale, pepe e noce moscata: **30 sec. vel. 7** spatolando.<br>Unire dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 7** la farina: **40 sec. vel. 7** spatolando.<br>L'impasto dovràrisultare ben denso; se troppo liquido aggiungere farina, se troppo denso, latte.<br>Aiutandosi con due cucchiaini prendere il composto a palline della grandezza di una nocciola, e farle cadere in acqua bollente salata.<br>Come gli gnocchi vengono a galla, colarli e disporli su un piatto da portata. Condirli con burro fuso e parmigiano e servirli caldi. |

## *Gnocchi di patate*

| Ingredienti: (Dose per 4 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 800 gr. patate mondate e a pezzetti<br>700 gr. acqua<br>200 gr. farina<br>sale q.b. | Inserire nel boccale acqua, sale e posizionare il Varoma con le patate a pezzetti: 30 min. 100° vel.4<br>Eliminare l'acqua di cottura, asciugare il boccale, inserire subito le patate e un pizzico di sale: 10 sec. vel. 4. spatolando.<br>Aggiungere la farina: 20 sec. vel. 6 aiutandosi con la spatola, se necessario.<br>Disporre l'impasto su una spianatoia, formare dei rotoli e tagliarli a pezzetti di 2 cm. circa di lunghezza, passarli sui rebbi di una forchetta e cuocerli in acqua bollente salta.<br>Condirli con pesto o ragù o sughi a piacere. |
| NOTE: La quantitàdi farina può aumentare, se si utilizzano patate novelle. L'ideale è utilizzare patate farinose a pasta bianca. Se si desiderano gnocchi più sodi si può aggiungere 1 uovo e circa 100 gr. di farina in più | |

## *Rotolo di spinaci*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| **per l'impasto**<br>150 gr. farina<br>1 cucchiaio di olio di oliva<br>1 mis. acqua tiepida<br>sale q.b.<br>**per il ripieno**<br>200 gr. spinaci lessati e strizzati<br>300 gr. ricotta fresca<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>1 uovo intero<br>30 gr. pangrattato<br>sale q.b.<br>pepe e noce moscata a piacere<br>**per condire**<br>50 gr. burro fuso<br>50 gr. parmigiano grattugiato | Inserire nel boccale farina, olio, sale e acqua: **5 sec. vel.5.**<br>Togliere l'impasto, tirare una sfoglia sottile a forma di rettangolo e adagiarla su un canovaccio.<br>Mettere nel boccale tutti gli ingredienti per il ripieno: **20 sec. vel.5.,** spatolando. Distribuire in modo uniforme il ripieno sulla sfoglia.<br>Arrotolare delicatamente aiutandosi con il canovaccio.<br>Lasciare avvolto il rotolo nel canovaccio e legarlo bene alle estremità con lo spago. Adagiare il rotolo in una pentola capace, coprire di acqua e portare lentamente ad ebollizione.<br>Lasciare cuocere per mezz'ora. Togliere dalla pentola, adagiare il rotolo su un tagliere e lasciarlo raffreddare bene. Tagliarlo a fette dello spesso di mezzo centimetro e sistemarle, leggermente sovrapposte, in una pirofila. Condire con burro fuso, cospargere di parmigiano e cuocere in forno riscaldato a **200° per 10 minuti circa**.<br>Servire caldo. |

## *Crepes ai formaggi*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 30 crepes<br>1 dose di besciamella<br>100 gr. fontina<br>100 gr. gruviera tritato<br>80 gr. parmigiano grattugiato<br>50 gr. ricotta | Preparare le crepes. Inserire nel boccale fontina, gruviera e parmigiano:<br>**30 sec. vel. 7** e mettere da parte.<br>Preparare la besciamella come da ricetta base.<br>Travasare metàbesciamella in una ciotola e a quella rimasta nel boccale, aggiungere i formaggi tritati e la ricotta: **30 sec. vel.4**.<br>Mettere una cucchiaiata di impasto su ogni crepes, arrotolarla e adagiarla in una pirofila imburrata.<br>Cospargere con il resto di besciamella e fiocchetti di burro. Cuocere in forno preriscaldato a **200° per 15 min.** |

## *Crepes di ricotta e asparagi*

| Ingredienti: (Dose per 8 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 45 crepes<br>600 gr. asparagi<br>450 gr. ricotta frecsa<br>70 gr. parmigiano grattugiato<br>70 gr. burro<br>3 uova<br>sale e pepe q.b. | Preparare le crepes, seguendo la ricetta base ma utilizzando 6 uova.<br>Inserire nel boccale, ricotta, parmigiano, uova, sale e pepe: **10 sec. vel. 4.**<br>Aggiungere le punte degli asparagi lessati e tritare grossolanamente: **5 sec. vel.2.**<br>Mettere un cucchiaio di impasto su ogni crepes.<br>Ripiegarle in 4, disporle in una pirofila imburrata e cospargerle con fiocchi di burro.<br>Cuocere in forno preriscaldato a **200° per 15 minuti circa**. |

## *Crepes ai carciofi*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 30 crepes<br>per la besciamella:<br>3 mis. di latte<br>20 gr. farina<br>40 gr. burro<br>1 uovo intero e 1 tuorlo<br>sale e pepe q.b.<br>per il ripieno:<br>6 cuori di carciofo<br>300 gr. ricotta<br>1 spicchio di aglio<br>50 gr. parmigiano<br>30 gr. olio di oliva | Preparare le crepes come da ricetta.<br>Mettere nel boccale olio e aglio: **3 min 100° vel.4**.<br>Unire i cuori di carciofo a spicchi: **12 min 100° vel. 1** e aggiungere dopo i primi **5 min**. ½mis. di acqua, sale e pepe. Terminata la cottura incorporare la ricotta: **30 sec. vel. 1**. e tenere da parte il ripieno.<br>Preparare la besciamella inserendo tutti gli ingredienti nel boccale: **7 min 90° vel. 4.**<br>Mettere una cucchiaiata di ripieno su ogni crepes, arrotolarle e disporle in una pirofila imburrata.<br>Cospargere con la besciamella e gratinare in forno preriscaldato a **200° per 20 minuti** circa. |

## *Taglierini di crepes*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 30 crepes<br>sugo al pomodoro<br>5 sottilette<br>60 gr. parmigiano grattugiato<br>burro q.b. | Preparare le crepes come da ricetta base.<br>Quando sono fredde tagliarle a striscioline come tagliatelle.<br>Preparare il sugo come da ricetta<br>Mettere in una pirofila unta di burro i taglierini di crepes, cospargerli di parmigiano, ricoprirli di sottilette e versarvi il sugo.<br>Completare con fiocchetti di burro.<br>Cuocere in forno preriscaldato a **200° per 10 min**. circa |

## *Rotolo al semolino*

| Ingredienti: (Dose per 8 persone) | Preparazione |
|---|---|
| per l'impasto:<br>1 lt. di latte<br>250 gr. semolino<br>60 gr. burro<br>2 tuorli d'uovo<br>40 gr. parmigiano<br>pepe a piacere<br>sale q.b.<br>per il ripieno:<br>300 gr. spinaci lessati e strizzati<br>200 gr. ricotta<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale latte, tuorli, sale, pepe e 20 gr. di burro: **7 min. 100° vel. 1**.<br>Versare a pioggia dal foro del coperchio con lame in movimento **vel 4** semolino e parmigiano: **7 min 100° vel. 1**<br>Terminata la cottura stendere l'impasto in modo uniforme su un rettangolo di carta forno.<br>Inserire nel boccale tutti gli ingredienti per il ripieno: **20 sec. vel. 4**, spatolando. Stendere il ripieno sul semolino ancora tiepido. Aiutandosi con il foglio di carta forno, arrotolare il tutto delicatamente. Lasciare avvolto nella carta e mettere in frigorifero a raffreddare, per 2 ore circa.<br>Togliere la carta e tagliare fette dello spessore di mezzo centimetro.<br>Disporle leggermente sovrapposte, in una pirofila precedentemente unta di burro. Cospargere con fiocchetti di burro e parmigiano.<br>Cuocere in forno preriscaldato a **200° per 20 min**. circa. |

## *Polenta*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 450 gr. farina gialla<br>1 cucchiaino di olio di oliva<br>1 cucchiaio raso di sale grosso<br>1lt. e ½di acqua | Inserire nel boccale l'acqua, il sale e l'olio: **12 min. 100° vel. 1.**<br>Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 3**, la farina: **40 min. 100° vel. 3.**<br>Posizionare la spatola e quando la polenta si addensa, diminuire la temperatura a **90° e la vel. a 1**.<br>Versare sul tagliere e servire. |
| Note: la densitàdella polenta dipende dal tipo di farina utilizzata. Per ridurre i tempi di cottura si può utilizzare la farina precotta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione. | |

## *Polenta pasticciata*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| polenta<br>1 dose di besciamella<br>300 gr. salsicce spellate<br>400 gr. pomodori o 1 scatola di pelati<br>½cipollina<br>50 gr. olio di oliva extravergine<br>1 cucchiaino di dado bimby<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>sale q.b. | Preparare la polenta come da ricetta, versarla sul tagliere e farla raffreddare.<br>Inserire nel boccale cipolla e olio: **3 min 100° vel. 4**.<br>Aggiungere la salsiccia: **3 sec. vel. 4** e cuocere: **3 min. 100° vel. 1**.<br>Unire pomodorini e sale: **20 sec. 100° vel. 1.**<br>Togliere il sugo dal boccale e metterlo da parte.<br>Senza lavare il boccale fare la besciamella come da ricetta.<br>Amalgamare il sugo alla besciamella: **20 sec. vel. 2.**<br>Disporre la polenta a fette in una pirofila, alternandola con il sugo.<br>Spolverizzare con il parmigiano e mettere in forno a **180° per 15 minuti.** |
| Note: per questa ricetta si può utilizzare polenta avanzata | |

# MINESTRE, MINESTRINE, MINESTRONI

## *Minestra a crudo*

| Ingredienti: (Dose per 4 persone)<br>2 patate<br>1 zucchina<br>1 gambo di sedano<br>1 carota<br>4 foglie di lattuga<br>½cipolla<br>1 spicchio aglio (se piace)<br>4 foglie di basilico<br>1 ciuffo di prezzemolo<br>500 gr. (5 mis.) di acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>olio extra vergine di oliva | Preparazione<br>Inserire nel boccale le patate a pezzi: **10 sec. vel. 4**.<br>Aggiungere acqua e dado: **12 min. 100° vel. 1.**<br>Terminata la cottura unire tutte le altre verdure: **1 min. vel. 4**, poi portare lentamente **a vel. turbo per 1 minuto**.<br>Versare la minestra in una zuppiera, servirla con un filo di olio di oliva extra vergine, parmigiano e crostini. |
|---|---|

## *Minestrone rustico*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone)<br>250 gr. pasta tipo ditalini<br>700 gr. di verdure miste<br>½cipolla<br>100 gr. pancetta<br>60 gr. olio di oliva<br>1 lt. di acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>sale e pepe q.b. | Preparazione<br>Inserire nel boccale, olio, cipolla e pancetta: **3 min 100° vel. 4**.<br>Aggiungere le verdure: **10 sec. vel. 3**, spatolando.<br>Unire acqua e dado: **20 min. 100° vel. 1.**<br>Al termine versare dal foro del coperchio la pasta e terminare la cottura sempre a **100° vel. 1** per il tempo indicato sulla confezione.<br>Aggiustare di sale e pepe, versare in una zuppiera e servire. |
|---|---|
| Note: Se si desidera un minestrone più brodoso, aggiungere due misurini di acqua. Se si desidera un minestrone senza pasta, utilizzare 1 kg. di verdure miste. | |

## *Minestrone di legumi e cereali surgelati*

| Ingredienti: (Dose per 4 persone)<br>450 gr. cereali e legumi surgelati<br>1 spicchio di cipolla<br>50 gr. pancetta a pezzetti<br>40 gr. olio di oliva<br>2 piccoli pomodori<br>600 gr. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>pepe q.b. | Preparazione<br>Inserire nel boccale olio, cipolla e pancetta:<br>**3 min. 100° vel. 2.**<br>Unire i pomodori: **1 min. 100° vel. 1**.<br>Aggiungere acqua, dado, cereali e legumi:<br>**40 min. 100° vel. 1.**<br>Servire il minestrone caldo con un filo di olio extravergine e una manciatina di pepe. |
|---|---|

## *Pasta e fagioli*

| | |
|---|---|
| Ingredienti: (Dose per 6 persone)<br>500 gr. fagioli lessati ( o in scatola )<br>150 gr. pasta tipo ditalini<br>½cipolla<br>1 spicchio di aglio<br>aghi di rosmarino<br>70 gr. pancetta<br>100 gr. passata di pomodoro (o 2 pelati)<br>50 gr. olio<br>2 cucchiaini di dado bimby<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento **vel.4**, cipolla, aglio, rosmarino, pancetta:<br>**10 sec. vel. 4.**<br>Aggiungere l'olio: **3 min 100° vel.1**.<br>Unire i pomodori e metàdei fagioli:<br>**30 sec. vel.5**.<br>Introdurre l'acqua e il dado: **20 min. 100° vel.1.**<br>**Dopo i primi 10 min**. inserire dal foro del coperchio la pasta, i fagioli rimasti e terminare la cottura.<br>Versare in una zuppiera e aggiustare di sale e pepe.<br>E' ottima servita tiepida, condita con olio extravergine di oliva. |

## *Pasta e ceci*

| | |
|---|---|
| Ingredienti: (Dose per 6 persone)<br>240 gr. ceci precotti e sgocciolati<br>200 gr. pomodori<br>200 gr. pasta tipo conchigliette rigate<br>20 gr. olio oliva<br>1 spicchio aglio<br>1 gambo di sedano<br>800 gr. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>sale q.b. | Preparazione<br>Inserire nel boccale olio, aglio e sedano:<br>**2 min. 100° vel. 1**.<br>Aggiungere i pomodori:<br>**10 min. 100° vel. 1.**<br>Togliere l'aglio e il sedano e introdurre l'acqua e il dado:<br>**10 min. 100° vel. 1.**<br>Aggiungere pasta, ceci, sale e continuare la cottura sempre a **100° vel. 1**. per il tempo indicato sulla confezione. |

## *Minestra di fave fresche*

| | |
|---|---|
| Ingredienti: (Dose per 6 persone)<br>250 gr. ditaloni<br>500 gr. fave sgusciate<br>50 gr. prosciutto crudo<br>1 cipolla piccola<br>1 litro di acqua<br>50 gr. olio di oliva<br>sale q.b. | Preparazione<br>Inserire nel boccale cipolla, prosciutto e olio:<br>**3 min. 100° vel. 4**.<br>Aggiungere acqua, sale e fave:<br>**10 min. 100° vel. 1.**<br>Unire la pasta e terminare la cottura sempre a **100° vel. 1**.<br>per il tempo indicato sulla confezione.<br>Servire con un filo di olio di oliva extravergine e una macinata di pepe nero. |

## *Vellutata di asparagi*

| | |
|---|---|
| Ingredienti: (Dose per 6 persone)<br>500 gr. asparagi mondati<br>50 gr. burro<br>100 gr. farina<br>½cipollina<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>100 gr. panna<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>sale q.b. | Preparazione<br>Inserire nel boccale cipolla e metàburro:<br>**3 min. 100° vel. 4**<br>Unire gli asparagi: **10 sec. vel. 9**<br>Aggiungere acqua, dado e farina:<br>**15 min. 90° vel. 4**.<br>Unire il restante burro, panna e parmigiano:<br>**10 sec. vel. 2.**<br>Aggiustare di sale e servire con crostini di pane |
| Note: Si possono utilizzare anche asparagi surgelati | |

## *Crema di patate*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. patate a pezzetti<br>1 cipollina o 1 porro<br>600 gr. ( 6 mis. ) acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>400 gr. (4 mis. ) latte<br>100 gr. panna<br>50 gr. burro<br>50 gr. farina<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>1 ciuffo di prezzemolo<br>sale q.b. | Inserire nel boccale burro e cipollina:<br>**3 min. 100° vel.4.**<br>Aggiungere latte, farina e sale:<br>**4 min. 100° vel. 4.**<br>Unire le patate: **20 sec. vel. 7.**<br>Introdurre acqua e dado:<br>**20 min. 100° vel. 4.**<br>Unire panna, prezzemolo e aggiustare di sale:<br>**20 sec. vel.2.**<br>Servire bollente cosparsa di parmigiano. |
| CREMA DI CAROTE: sostituire le patate con lo stesso quantitativo di carote | |

## *Vellutata di funghi*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Preparazione |
|---|---|
| 500 gr. di funghi porcini o champignons<br>50 gr. olio di oliva<br>30 gr. burro<br>½cipollina<br>1 spicchio aglio<br>100 gr. farina bianca<br>60 gr. parmigiano grattugiato<br>100 gr. panna<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaio dado bimby<br>1 ciuffo di prezzemolo tritato<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale cipolla, aglio e olio:<br>**3 min. 100° vel. 1.**<br>Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 5** i funghi: **20 sec. vel. 5.**<br>Introdurre acqua, dado, farina, sale e pepe:<br>**15 min. 100° vel. 3.**<br>Unire prezzemolo, panna, parmigiano e burro:<br>**10 sec. vel.2.**<br>Servire con crostini di pane abbrustolito. |

## *Vellutata di pomodoro*

| Ingredienti: (Dose per 6 persone) | Inserire nel boccale la polpa di pomodoro: |
|---|---|
| 600 gr. polpa di pomodoro fresco<br>o in scatola<br>300 gr. (3 mis.) latte<br>600 gr. (6 mis.) acqua<br>100 gr. farina<br>100 gr. panna<br>80 gr. burro<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>5 foglie di basilico fresco<br>1 cucchiaino di sale<br>pepe q.b. | **2 sec. vel. 6.**<br>Unire latte, farina, sale, pepe e acqua:<br>**15 min. 100° vel. 1.**<br>Dal foro del coperchio unire panna, parmigiano, basilico e burro: **30 sec. vel. 3.**<br>Guarnire ogni piatto con una foglia di basilico e crostini di pane. |

## *Crema di piselli*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>450 gr. piselli freschi o surgelati<br>30 gr. pancetta<br>50 gr. burro<br>60 gr. farina<br>½cipolla<br>1.200 lt. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>un ciuffo di prezzemolo<br>60 gr. parmigiano grattugiato<br>sale q.b. | Inserire nel boccale metàdel burro, pancetta e cipolla:<br>**3 min 100° vel. 4.**<br>Unire i piselli**: 3 min. 100° vel. 4** e successivamente **30 sec. vel. 6.**<br>Aggiungere acqua, dado e farina:<br>**25 min. 100° vel. 4.**<br>Aggiungere prezzemolo, parmigiano e burro:<br>**30 sec. vel. 3.**<br>Aggiustare di sale, versare in una zuppiera e servire. |

## *Vellutata di zucchine*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>400 gr. zucchine mondate e lavate<br>50 gr. burro<br>80 gr. farina<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>½cipollina<br>2 cucchiaini di prezzemolo tritato<br>100 gr. panna<br>60 gr. parmigiano grattugiato<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale metàdel burro e la cipollina:<br>**3 min. 100° vel. 4.**<br>Unire le zucchine: **20 sec. vel. 6.**<br>Aggiungere farina, acqua e dado:<br>**15 min. 100° vel. 4.**<br>Un minuto prima del termine della cottura, introdurre dal foro del coperchio, il rimanente burro, il parmigiano, la panna e il prezzemolo tritato.<br>Aggiustare di sale e servire con crostini di pane e una macinata di pepe. |

## *Crema di scampi*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone:<br>250 gr. scampi sgusciati e 50 per guarnire<br>20 gr. olio di oliva<br>1 cipollina<br>1 spicchio aglio<br>50 gr. maizena<br>1 pomodoro maturo o 2 pelati<br>1 bustina di zafferano<br>1 cucchiaino di prezzemolo tritato<br>1 pizzico di erbe di Provenza<br>1 lt. di acqua<br>100 gr. panna<br>1 cucchiaino di sale | Inserire nel boccale olio, aglio e cipolla:<br>**3 min. 100° vel. 1.**<br>Aggiungere scampi e pomodori:<br>**20 sec. vel. 4 e 20 sec. vel. 9.**<br>Unire acqua, sale, zafferano e erbe di Provenza:<br>**15 min. 100° vel. 3.**<br>Terminata la cottura introdurre panna, prezzemolo e gli altri scampi:<br>**2 min. 90° vel. 2.**<br>Versare nella zuppiera, guarnire con ciuffi di prezzemolo e servire. |

## *Crema di biete*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone:<br>150 gr. foglie di biete mondate<br>100 gr. farina<br>400 gr. (4 mis.) latte<br>800 gr. (8 mis.) di acqua<br>50 gr. burro<br>2 cucchiaini di dado bimby<br>parmigiano a piacere<br>sale q.b. | Inserire nel boccale, latte, acqua, farina, burro e dado:<br>**12 min. 100° vel. 4.**<br>Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento<br>**vel. 4**, le biete:<br>**5 min. 90° vel. 4.**<br>Unire il parmigiano, aggiustare di sale e servire con crostoni di pane. |

## *Crema di pollo*

| | |
|---|---|
| dose per 6 persone:<br>250 gr. petto di pollo<br>50 gr. burro<br>50 gr. farina<br>500 gr. (5 mis) latte<br>600 gr. (6 mis) acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>2 tuorli<br>100 gr. panna<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>sale q.b. | Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 7** il pollo: **20 sec. vel. 7.**<br>Unire latte, acqua, dado e farina:<br>**15 min. 100° vel. 4.**<br>Aggiungere tuorli, parmigiano, burro, panna e sale:<br>**30 sec. vel. 4.**<br>Versare in una zuppiera e servire ben caldo. |

## *Vellutata di zucca*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>800 gr. zucca mondata<br>1 patata<br>1 cipollina<br>80 gr. burro<br>100 gr. panna<br>60 gr. parmigiano grattugiato<br>30 gr. farina bianca<br>800 gr. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>sale q.b. | Inserire nel boccale cipolla e metà burro:<br>**3 min. 100° vel. 4.**<br>Introdurre nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 5**, la zucca e la patata a pezzi:<br>**1 min. vel. 6.**<br>Aggiungere acqua, dado e farina:<br>**25 min. 100° vel. 4.**<br>In ultimo aggiungere panna, burro, parmigiano e aggiustare di sale:<br>**20 sec. vel. 2.**<br>Servire con crostini di pane tostati. |

## *Zuppa di cipolle*

| | |
|---|---|
| dose per 6 persone:<br>400 gr. cipolla bianca tagliata a fette<br>70 gr. burro<br>70 gr. farina<br>1 lt. acqua<br>2 cucchiaini di dado bimby<br>100 gr. di gruviera<br>sale e pepe q.b.<br>12 fette di pane per crostoni | Inserire nel boccale il gruviera: **10 sec. vel. 9** e metterlo da parte.<br>Introdurre burro e farina**: 2 min 90° vel. 2.**<br>Aggiungere acqua, dado, cipolle, sale e pepe:<br>**20 min. 100° vel. 1.**<br>Abbrustolire in forno le fette di pane e quando sono dorate disporle nei piatti e cospargerle con il gruviera.<br>Versare infine la zuppa di cipolle in ogni piatto e servire. |
| Note: si puo' servire la zuppa in cocci di terracotta,e passarli in forno a gratinare per alcuni minuti. | |

## *Vellutata di porri e patate*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone:<br>250 gr. porro mondato e a pezzi<br>300 gr. patate mondate e a pezzi<br>40 gr. olio di oliva<br>700 gr. acqua<br>300 gr. latte<br>60 gr. farina<br>2 cucchiaini di dado bimby<br>parmigiano e pepe a piacere<br>sale q.b. | Inserire nel boccale l'olio e 50 gr. di porro:<br>**3 min. 100° vel. 4.**<br>Aggiungere i restanti porri e le patate:<br>**20 sec. vel. 3.**<br>Unire latte, acqua, dado e farina:<br>**20 min. 100° vel. 4**.<br>Aggiungere pepe, parmigiano e aggiustare di sale:<br>**10 sec. vel. 4.**<br>Servire con crostini caldi e un filo di olio extravergine di oliva |

## *Minestra di riso e prezzemolo*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>200 gr. riso<br>50 gr. cipolla<br>20 gr. olio di oliva<br>1 lt. e ¼di acqua<br>2 cucchiaini di dado Bimby<br>2 cucchiaini di prezzemolo tritato<br>parmigiano a piacere<br>sale q.b. | Inserire nel boccale olio e cipolla:<br>**3 min. 100° vel. 4.**<br>Aggiungere acqua, dado e 1 cucchiaino di prezzemolo tritato: **18 min. 100° vel. .**<br>Dopo **6 min.** aggiungere il riso dal foro del coperchio.<br>Terminata la cottura, aggiustare di sale, versare in una zuppiera con il restante prezzemolo tritato, il parmigiano e a piacere un poco di burro. |

## *Minestra di riso e zucchine*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone:<br>200 gr. riso<br>200 gr. zucchine<br>50 gr. olio di oliva<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>parmigiano a piacere<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale le zucchine a pezzetti:<br>**5 sec. vel. 3.**<br>Posizionare la farfalla, e unire l'olio:<br>**3 min. 100° vel. 2.**<br>Aggiungere acqua e dado:<br>**18 min. 100° vel. 1.**<br>Dopo **6 min.** aggiungere dal foro del coperchio il riso.<br>Terminata la cottura, aggiustare di sale, versare in una zuppiera, aggiungere il parmigiano e a piacere una macinata di pepe nero. |

## *Passatelli in brodo*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone:<br>3 uova<br>150 gr. parmigiano grattugiato<br>100 gr. pangrattato<br>1 lt. e ½acqua<br>2 cucchiaini di dado bimby<br>1 pizzico di noce moscata<br>sale q.b. | Inserire nel boccale uova, parmigiano, pangrattato, noce moscata e sale: **20 sec. vel. 6**, spatolando.<br>Togliere il composto e senza lavare il boccale, inserire l'acqua e il dado:<br>**12 min. 100° vel. 1.**<br>Nel frattempo inserire il composto nell'apposito utensile (o nello schiacciapatate).<br>Quando il brodo bolle, introdurre i passatelli dal foro del coperchio, con lame in movimento **vel. 1**.<br>Versare nella zuppiera e servire. |

## *Pallottoline in brodo*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>per le pallottoline:<br>400 gr. carne macinata mista<br>60 gr. pane raffermo<br>50 gr. parmigiano<br>1 uovo intero più 1 tuorlo<br>1 ciuffo di prezzemolo<br>1 spicchio di aglio<br>sale e pepe q.b.<br>per il brodo:<br>1 patata media<br>2 pomodori maturi<br>½zucchina<br>1 pezzetto di sedano<br>¼cipolla<br>1 ciuffo di prezzemolo<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>20 gr. olio di oliva<br>sale q.b. | Inserire nel boccale pane, parmigiano, prezzemolo e aglio:<br>**20 sec. vel. turbo.**<br>Aggiungere tutti gli altri ingredienti:<br>**20 sec. vel. 4.** spatolando.<br>Formare delle pallottoline della grandezza di una biglia e sistemarle nel cestello.<br>Inserire nel boccale tutte le verdure per il brodo:<br>**10 sec. vel. 5.**<br>Aggiungere acqua e dado, posizionare il cestello e cuocere<br>**30 min. 100° vel. 2.**<br>A cottura ultimata versare il tutto in una zuppiera e servire. |

## *Polpette di ricotta in brodo*

| | |
|---|---|
| dose per 6 persone:<br>400 gr. ricotta romana<br>150 gr. mollica di pane<br>2 uova intere<br>1 cucchiaio di prezzemolo tritato<br>1 Lt. e ½acqua<br>1 cucchiaio di dado di carne bimby<br>30 gr. farina per infarinare le polpette | Inserire nel boccale pane e prezzemolo:<br>10 sec. vel. 6.<br>Aggiungere uova, pepe, sale e ricotta: 30 sec. vel. 4.<br>Formare delle polpettine grandi come una noce, infarinarle e disporle su un canovaccio.<br>Introdurre nel boccale l'acqua e il dado: 15 min. 100° vel. 1.<br>Unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 1 le polpettine: 6 min. 100° vel. 1.<br>Versare in una zuppiera e servire. |

## *Minestra di spinaci e ricotta*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>600 gr. spinaci lavati e sgocciolati<br>1 spicchio di cipolla<br>40 gr. burro<br>60 gr. pancetta<br>150 gr. ricotta<br>1 lt. e ½acqua<br>1 cucchiaio di dado vegetale bimby<br>250 gr. riso | Inserire nel boccale gli spinaci:<br>**10 sec. vel. 6** e metterli da parte.<br>Introdurre nel boccale, burro, cipolla e pancetta:<br>**3 min 100° vel. 4.**<br>Aggiungere gli spinaci tritati<br>**2 min. 100° vel. 1.**<br>Unire acqua e dado: **5 min. 100° vel. 1**.<br>Unire il riso: **15 min. 100° vel. 1.**<br>Versare in una zuppiera, cospargere di ricotta sbriciolata e servire calda. |
| NOTE: A piacere, aggiungere la ricotta sbriciolata nei piatti individuali | |

## *Zuppa di pesce*

| | |
|---|---|
| Dose per 4 persone:<br>500 gr. pesce misto per zuppa (scongelato)<br>2 spicchi di aglio<br>1 ciuffo di prezzemolo<br>50 gr. olio di oliva<br>1 pezzetto di peperoncino<br>1 mis. di vino bianco<br>250 gr. pomodori pelati<br>sale q.b. | Inserire nel boccale olio, aglio e peperoncino:<br>**3 min. 100° vel. 4.**<br>Posizionare la farfalla unire pesce, sale e vino:<br>**10 min. 100° vel. 1. senza misurino**.<br>Unire i pomodori e 1 mis. di acqua:<br>**15 min. 100° vel. 1.**<br>Versare in una zuppiera, cospargere di prezzemolo tritato e servire con fette di pane tostato. |

## *Minestra d'orzo*

| | |
|---|---|
| dose per 6 persone<br>200 gr. orzo perlato ammollato<br>100 gr. pancetta<br>40 gr. prosciutto cotto<br>50 gr. olio di oliva<br>50 gr. porri<br>100 gr. patate mondate<br>100 gr. sedano<br>100 gr. carote<br>1 foglia di alloro<br>2 foglie di salvia<br>200 gr. fagioli lessati<br>1 lt. di acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale, dal foro del coperchio su lame in movimento vel. 4., porro, pancetta e prosciutto: **10 sec. vel. 4.**<br>Aggiungere l'olio: **3 min. 100° vel. 4.**<br>Unire tutte le altre verdure: **15 sec. vel. 4**.<br>Aggiungere fagioli, orzo, acqua e dado:<br>**60 min. 100° vel. 1.**<br>Versare in una zuppiera, aggiustare di sale e servire con l'aggiunta di pepe e olio extravergine di oliva. |

## *Risotto pomodoro e basilico*

| | |
|---|---|
| dose per 6 persone:<br>500 gr. riso<br>400 gr. polpa di pomodoro<br>50 gr. olio di oliva<br>½cipolla<br>800 gr. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>80 gr. parmigiano<br>basilico<br>sale q.b. | Inserire nel boccale olio e cipolla:<br>**3 min. 100° vel. 4.**<br>Posizionare la farfalla, aggiungere pomodoro, acqua e dado:<br>**5 min. 100° vel. 2.**<br>Aggiungere il riso e cuocere:<br>**15 min. 100° vel. 1.**<br>Versare in una risottiera, aggiustare di sale e insaporire con parmigiano e basilico. |
| NOTE: Per arricchire questo risotto si possono aggiungere dadini di mozzarella. | |

## *Risotto al peperone*

| | |
|---|---|
| dose per 6 persone<br>450 gr. di riso<br>1 peperone rosso<br>100 gr. piselli freschi o surgelati<br>1 pezzetto di cipolla<br>1 spicchio di aglio<br>50 gr. olio di oliva<br>900 gr. di acqua<br>100 gr. latte<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>40 gr. burro<br>parmigiano a piacere<br>sale q.b. | Inserire nel boccale il peperone a pezzi:<br>**4 sec. vel. 4** e metterlo da parte.<br>Introdurre nel boccale, cipolla, aglio, olio:<br>**3 min. 100° vel. 4**.<br>Posizionare la farfalla e aggiungere acqua e dado:<br>**5 min. 100° vel. 1**.<br>**Unire riso, peperoni e piselli: 15 min. 100° vel. 1.**<br>A metàcottura aggiungere dal foro del coperchio il latte, spatolando.<br>Terminata la cottura versare il contenuto in una risottiera, aggiustare di sale, mantecare con burro e parmigiano e lasciare riposare qualche minuto prima di servire. |

## *Risotto al limone*

| | |
|---|---|
| dose per 6 persone<br>500 gr. riso<br>scorzetta gialla e succo di 1 limone<br>1,100 lt. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>3 tuorli<br>50 gr. parmigiano<br>50 gr. burro<br>sale q.b. | Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento **vel. 4** la scorzetta di limone:<br>**10 sec. vel. 8**<br>Posizionare la farfalla, unire acqua dado e il succo di limone: **6 min. 100° vel. 1.**<br>Aggiungere il riso e cuocere: **13 min. 100° vel.1** .<br>Mettere in una risottiera burro, parmigiano, tuorli, versarvi il risotto, aggiustare di sale e mescolare rapidamente. Lasciare riposare qualche minuto prima di servire. |

## *Risotto ai frutti di mare*

| | |
|---|---|
| dose per 6 persone:<br>400 gr. riso<br>300 gr. frutti di mare scongelati<br>1 spicchio di aglio<br>1 pezzetto di cipolla<br>40 gr. olio di oliva<br>½mis. di vino bianco<br>2 pomodori maturi o 1 mis. passata di pomodoro<br>800 gr. acqua<br>1 cucchiaio di dado vegetale bimby<br>1 bustina di zafferano<br>1 cucchiaino di prezzemolo tritato<br>sale q.b. | Inserire nel boccale olio, aglio e cipolla:<br>**3 min. 100° vel. 4.**<br>Unire 1/3 dei frutti di mare:<br>**2 min 100° vel. 1.**<br>Aggiungere il vino: **2 min 100° vel. 1.**<br>Introdurre acqua, dado, pomodoro e zafferano:<br>**8 min 100° vel. 1.**<br>Posizionare il cestello con i frutti di mare rimasti e il riso:<br>**20 min 100° vel. 4.**<br>Versare in una risottiera, aggiustare di sale, aggiungere il prezzemolo, amalgamare bene e lasciare riposare qualche minuto prima di servire. |

## *Risotto con piselli*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>400 gr. riso<br>150 gr. piselli freschi o surgelati<br>½cipollina<br>1 spicchio aglio<br>40 gr. olio di oliva<br>800 gr. acqua<br>1 mis. vino bianco<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>40 gr. burro<br>parmigiano a piacere<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale, cipolla, aglio e olio:<br>**3 min. 100° vel. 4.**<br>Posizionare la farfalla, aggiungere riso e vino:<br>**2 min. 100° vel. 1. senza misurino**<br>Unire acqua, dado, piselli, e cuocere:<br>**15 min. 100° vel. 1. con il misurino**<br>Versare in una risottiera, aggiustare di sale e pepe, mantecare con burro e parmigiano e servire. |

## *Risotto alla milanese*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>500 gr. riso<br>50 gr. midollo di bue a pezzetti<br>80 gr. burro<br>1 cipolla piccola<br>1.100 lt. di acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>1 bustina di zafferano<br>80 gr. parmigiano grattugiato<br>sale q.b. | Inserire nel boccale midollo, cipolla e metàburro:<br>**3 min. 100° vel. 4.**<br>Posizionare la farfalla nel boccale, unire il riso e tostare:<br>**3 min. 100° vel. 1.**<br>Aggiungere acqua, dado e cuocere:<br>**15 min. 100° vel. 1.**<br>Due minuti prima di fine cottura unire lo zafferano dal foro del coperchio.<br>Terminata la cottura versare in una risottiera, aggiustare di sale, aggiungere il restante burro e parmigiano, mescolare bene e servire. |

## *Risotto ai carciofi*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>400 gr. riso<br>3 carciofi grndi<br>60 gr. burro<br>½mis. vino bianco<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>sale q.b. | Posizionare la farfalla nel boccale, inserire i carciofi mondati e tagliati a spicchi sottili e il burro:<br>**4 min. 100° vel.1.**<br>Unire vino e riso: **2 min. 100° vel. 1**<br>Aggiungere acqua e dado: **15 min. 100° vel. 1**.<br>Versare in una risottiera, aggiustare di sale, unire il parmigiano e servire. |

## *Risotto alla provola affumicata*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>500 gr. riso<br>200 gr. provola affumicata<br>1 cipollina<br>50 gr. olio di oliva<br>1 mis. vino bianco<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>sale q.b. | Inserire nel boccale la provola:<br>**5 sec. vel.4**. e metterla da parte<br>Introdurre olio e cipolla: **3 min. 100° vel.4.**<br>Posizionare la farfalla, unire riso e vino:<br>**2 min. 100° vel. 1**<br>Aggiungere acqua, dado e cuocere: **15 min. 100° vel. 1**<br>Unire metàdella provola dopo 10 min.<br>Terminata la cottura aggiungere la provola restante:<br>**5 sec. vel.1.**<br>Versare in una risottiera, aggiustare di sale, lasciare riposare qualche minuto e servire. |

## *Risotto ai porri*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>500 gr. riso<br>300 gr. porri mondati<br>40 gr. olio di oliva<br>2 mis. vino<br>800 gr. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>60 gr. pecorino grattugiato<br>2 cucchiai di panna<br>20 gr. burro<br>sale q.b. | Inserire nel boccale i porri: **20 sec. vel.4.**<br>Posizionare la farfalla e introdurre l'olio:<br>**3 min. 100° vel. 1.**<br>Aggiungere il riso e il vino:<br>**2 min 100° vel. 1.**<br>Unire acqua e dado: **15 min. 100° vel.1.**<br>Versare in una risottiera, aggiustare di sale, unire burro, panna e pecorino, amalgamare bene e servire. |

## *Risotto alla paesana*

| | |
|---|---|
| dose per 6 persone<br>400 gr. riso<br>200 gr. patate<br>100 gr. zucchine<br>100 gr. verza<br>70 gr. piselli<br>1 pezzetto di cipolla<br>1 pezzetto di sedano<br>80 gr. burro<br>20 gr. olio di oliva<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>sale q.b. | Inserire nel boccale: olio, sedano e cipolla:<br>**3 min. 100° vel. 4.**<br>Disporre tutte le altre verdure tagliate a pezzetti nel Varoma.<br>Introdurre nel boccale acqua e dado e posizionare il cestello con il riso.<br>Posizionare il varoma sul boccale:<br>**25 min. temperatura Varoma vel. 1**.<br>A cottura ultimata disporre in una risottiera le verdure e il risotto.<br>Condire con burro e parmigiano, aggiustare di sale, mescolare bene e servire. |
| NOTE: A piacere si può sostituire il parmigiano con il pecorino. | |

## *Risotto ai funghi*

| | |
|---|---|
| dose per 6 persone<br>500 gr. riso<br>50 gr. funghi secchi<br>½cipolla<br>80 gr. burro<br>1 mis. vino bianco<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>60 gr. parmigiano grattugiato<br>1 cucchiaino di prezzemolo tritato<br>sale q.b. | Rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida per ½ora.<br>Inserire nel boccale metàdei funghi strizzati, metà burro e cipolla: **3 min 100° vel. 3.**<br>Posizionare la farfalla e unire il vino: **2 min 100° vel. 1.**<br>Aggiungere acqua e dado:<br>**6 min. 100° vel.1.**<br>Unire il riso e i restanti funghi: **13 min. 100° vel. 1.**<br>Versare nella risottiera, aggiustare di sale, unire burro, parmigiano, prezzemolo, mescolare bene e servire |

## *Risotto al melone*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>400 gr. riso<br>500 gr. melone<br>30 gr. burro<br>1 pezzetto di sedano<br>1 cipollina<br>1 spicchio di aglio<br>1 mis. vino bianco<br>2 tuorli d'uovo<br>500 gr. di acqua<br>1 cucchiaino di dado bimby<br>1 cucchiaio di prezzemolo tritato<br>e un ciuffetto per guarnire<br>1 cucchiaio di senape<br>sale q.b. | Inserire nel boccale il melone a pezzi, privato dei semi e della buccia: **10 sec. vel. 3** e metterlo da parte.<br>Introdurre dal foro del coperchio **vel. 4** sedano, cipolla, aglio: **10 sec. vel. 4.**<br>Unire il vino bianco: **4 min. 100° vel. 1**.<br>Posizionare la farfalla e mettere il riso:<br>**2 min. 100° vel. 1**.<br>Unire acqua e dado: **15 min. 100° vel. 1**.<br>Aggiungere il melone dopo 10 min. di cottura.<br>Versare nella risottiera, aggiustare di sale, incorporare burro, uova, senape e prezzemolo.<br>Mantecare bene, guarnire con ciuffi di prezzemolo, o di menta e lasciarlo riposare due minuti prima di servire. |

## *Risotto della contadina*

| | |
|---|---|
| Dose per 4 persone<br>250 gr. riso<br>100 gr. carote a dadini<br>150 gr. piselli freschi o surgelati<br>150 gr. funghi coltivati o surgelati<br>2 carciofi a spicchi<br>1 scalogno o cipollina<br>½mis di vino bianco<br>40 gr. olio di oliva<br>una noce di burro<br>700 gr. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>parmigiano a piacere<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale olio e scalogno o cipollina:<br>**10 sec. vel.4.**<br>Posizionare la farfalla, introdurre le carote:<br>**10 min. 100° vel. 1.**<br>Dopo 3 minuti unire dal foro del coperchio i carciofi, dopo altri 3 minuti i piselli, i funghi e il dado.<br>Allo scadere dei 10 minuti aggiungere il riso, bagnare con il vino, aggiungere l'acqua e cuocere:<br>**13 min. 100° vel. 1**., e, se necessario, aggiungere altra acqua calda.<br>Versare in una risottiera, aggiustare di sale, aggiungere una noce di burro, il parmigiano e servire. |

## *Risotto alle fragole*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>500 gr. riso<br>150 gr. fragole<br>60 gr. burro<br>50 gr. parmigiano grattugiato<br>20 gr. cipolla<br>300 gr. panna<br>1,100 lt acqua<br>1 cucchiaio dado bimby<br>sale q.b. | Inserire nel boccale cipolla e burro:<br>**3 min. 100° vel. 4.**<br>Posizionare la farfalla e aggiungere acqua e dado:<br>**6 min. 100° vel. 1.**<br>Unire il riso e cuocere: **13 min. 100° vel. 1**<br>Versare il riso nella risottiera.<br>Togliere la farfalla e inserire nel boccale panna e fragole:<br>**2 min 90° vel. 3.**<br>Condire il riso con la salsina, aggiustare di sale, aggiungere il parmigiano guarnire con mezze fragole e servire. |

## *Risotto con salsiccia*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>500 gr. riso<br>350 gr. salsiccia spellata<br>1 cipolla piccola<br>1 spicchio aglio a piacere<br>30 gr. olio di oliva<br>1 lt. di acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>1 mis. e ½ di vino bianco<br>40 gr. parmigiano | Inserire nel boccale, olio e cipolla:<br>**2 min. 100° vel. 1.**<br>Aggiungere salsiccia e vino:<br>**5 min. 100° vel. 1.**<br>Posizionare la farfalla, unire acqua, dado, riso e cuocere:<br>**15 min. 100° vel. 1**<br>A cottura ultimata versare in una risottiera, aggiungere il parmigiano e mescolare bene.<br>Lasciare riposare qualche minuto prima di servire. |

## *Risotto al gorgonzola*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>500 gr. riso<br>50 gr. burro<br>1 pezzetto di cipolla<br>1 mis. di vino bianco<br>250 gr. panna<br>50 gr. gorgonzola piccante<br>50 gr. gorgonzola dolce<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby | Inserire nel boccale burro e cipolla:<br>**2 min. 100° vel. 4.**<br>Posizionare la farfalla, introdurre vino e riso:<br>**2 min. 100° vel. 1**<br>Aggiungere acqua, dado, e cuocere:<br>**16 min. 100° vel. 1**<br>Tre minuti prima di terminare la cottura unire dal foro del coperchio la panna e il gorgonzola a pezzetti.<br>Versare in una risottiera e lasciare riposare qualche minuto prima di servire. |

## *Risottino bianco*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>500 gr. riso<br>½ cipollina<br>50 gr. burro<br>1 mis. vino bianco<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>50 gr. parmigiano | Inserire nel boccale 20 gr. burro e cipolla:<br>**3 min. 100° vel. 4.**<br>Posizionare la farfalla, e unire il riso: **2 min. 100° vel. 1.**<br>Aggiungere acqua, vino e dado:<br>**15 min. 100° vel. 1**<br>Versare in una risottiera, mantecare con burro e parmigiano.<br>Lasciare riposare qualche minuto prima di servire. |

## *Risotto al salmone*

| | |
|---|---|
| dose per 6 persone<br>500 gr. riso<br>100 gr. salmone affumicato<br>1 cipolla media<br>80 gr. burro<br>1 mis e ½ di vino<br>100 g. panna<br>800 gr. acqua<br>1 cucchiaio dado bimby<br>1 pizzico di pepe | Inserire nel boccale il burro e la cipolla tagliata in due pezzi:<br>**3 min 100° vel. 1.**<br>Togliere la cipolla, posizionare la farfalla, aggiungere riso e vino:<br>**2 min. 100° vel. 1**<br>Unire acqua, dado e cuocere:<br>**15 min. 100° vel. 1**<br>Dopo 10 min. aggiungere dal foro del coperchio panna e salmone a pezzetti. Versare nella risottiera, unire il pepe e guarnire con listarelle di salmone. |

## *Risotto prima estate*

| | |
|---|---|
| dose per 6 persone<br>300 g di riso<br>500 g di verdure (melanzane, cipolla, zucchina, peperone)<br>40 g di olio d'oliva<br>40 g di burro<br>200 g di polpa di pomodoro<br>800 g di acqua<br>1 cucchiaio di dado vegetale Bimby<br>4 o 5 foglie di basilico<br>50 g di parmigiano grattugiato<br>sale q.b. | Inserire nel boccale le verdure: **10 sec vel.4** spatolando.<br>Aggiungere l'olio: **7 min 100°C vel.1** e metterne una parte nel cestello. Unire alle verdure rimaste polpa di pomodoro, acqua e dado.<br>Posizionare il cestello con le verdure e il riso e cuocere: **20 min 100°C vel.1**<br>Togliere il cestello, versare nella risottiera e incorporare il burro.<br>Unire al brodo rimasto nel boccale il basilico; **10 sec vel. 4**.<br>Versare la salsina sul riso, condire con parmigiano e aggiustare di sale.<br>Lasciare riposare 5 minuti prima di servire. |

## *Risotto alle zucchine in fiore*

| | |
|---|---|
| dose per 4 persone:<br>300 gr. riso<br>4 zucchine piccole con il fiore<br>8 fiori di zucca<br>1 scalogno<br>80 gr. burro<br>60 gr. parmigiano grattugiato<br>1 mis. vino bianco<br>1 bustina zafferano<br>700 gr. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>sale e pepe q.b. | Inserire nel boccale metà burro e lo scalogno:<br>**3 min. 100° vel. 3.**<br>Posizionare la farfalla con il riso e il vino:<br>**2 min. 100° vel. 1.**<br>Aggiungere acqua, dado e le zucchine tagliate a dadini:<br>**12 min. 100° vel. 1.**<br>Unire lo zafferano e fiori di zucca tagliati a metà 2 minuti prima di fine cottura.<br>Versare nella risottiera, aggiungere il rimanente burro e parmigiano, aggiustare di sale e pepe e servire. |
| NOTE a piacere guarnire il piatto con i fiori di zucca | |

## *Risotto al radicchio di Treviso*

| | |
|---|---|
| <u>Ingredienti (Dose per 5-6 persone)</u><br>500 gr. riso<br>200 gr. radicchio di Treviso<br>½ cipollina<br>40 gr. olio oliva<br>100 gr. vino rosso<br>100 gr. acqua<br>1 cucchiaio di dado Bimby<br>30 gr. burro<br>40 gr. parmigiano | <u>Preparazione</u><br><br>Inserire nel boccale radicchio e cipolla **10 sec. vel. 5**, + olio **3 min. 100° vel.1.** Posizionare la farfalla, + riso e vino **2 min. 100° vel.1**. Unire acqua, dado e cuocere per **15 min. 100° vel. 1**. Terminata la cottura, versare nella risottiera, + burro e parmigiano, amalgamare bene e lasciar riposare qualche minuto prima di servire. |

## *Risotto con asparagi*

| | |
|---|---|
| dose per 6 persone<br>500 gr. riso<br>400 gr. asparagi<br>1 pezzetto di cipolla<br>40 gr. di olio di oliva<br>½ mis. di vino bianco<br>1 litro di acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>1 mis. latte<br>30 gr. di burro<br>50 gr. di parmigiano grattugiato<br>sale q.b. | Tagliate le punte agli asparagi e metterle da parte.<br>Inserire nel boccale olio, cipolla e gambi di asparagi:<br>**3 min. 100° vel. 3**<br>Posizionare la farfalla con il riso, le punte di asparagi e il vino: **2 min. 100° vel. 1.**<br>Aggiungere acqua e dado: **15 min. 100° vel. 1.**<br>Unire il latte dopo 10 min. e, terminata la cottura, versare in una risottiera, aggiustare di sale, aggiungere il burro e parmigiano.<br>Amalgamare bene e lasciare riposare qualche minuto prima di servire. |

## *Risotto al rosmarino*

| | |
|---|---|
| Dose per 6 persone<br>500 gr. riso<br>½cipollina<br>1 rametto di rosmarino<br>50 gr. burro<br>1 mis. vino bianco<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaio di dado bimby<br>50 gr. parmigiano<br>20 gr. burro<br>sale q.b. | Inserire nel boccale cipolla, rosmarino e burro:<br>**3 min 100° vel. 4.**<br>Posizionare la farfalla e aggiungere acqua, vino e dado:<br>**5 min. 100° vel. 1**<br>Unire il riso e cuocere: **15 min. 100° vel.1.**<br>Versare nella risottiera, aggiustare di sale, mantecare con burro e parmigiano e lasciare riposare qualche minuto prima di servire. |

## *Risotto ai polipetti*

| | |
|---|---|
| dose per 8 persone:<br>500 g riso<br>500 g polipetti surgelati<br>1 cipolla<br>1 spicchio d'aglio<br>400 g polpa di pomodoro<br>1 cucchiaio prezzemolo tritato<br>120 g olio d'oliva<br>1 mis. Vino bianco<br>600 g acqua<br>1 cucchiaino di sale<br>pepe nero q.b. | Inserire nel boccale dal foro del coperchio, con lame in movimento vel.6, aglio, cipolla e metàdel prezzemolo: 7 sec. Vel.6.<br>Unire l'olio: 3 min 100°C vel.1.<br>Posizionare la farfalla, aggiungere la polpa di pomodoro, il sale, i polipetti e cuocere: 15 min 100°C vel. 1.<br>A metàcottura unire il vino e continuare senza misurino.<br>Introdurre l'acqua e il riso: 16 min 100°C vel.1.<br>Versare in una risottiera, aggiungere il prezzemolo tritato rimasto, aggiustare di sale e pepe, amalgamare bene e servire. |

## *Insalata di riso*

| | |
|---|---|
| dose per 8 persone<br>300 gr. riso parboiled<br>200 gr. pisellini<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaino di sale<br>240 gr. tonno<br>200 gr. fontina a dadini<br>olive verdi, peperoni sott'olio, funghetti sott'olio, capperi e<br>sott'aceti misti a piacere<br>olio extravergine di oliva<br>succo di limone | Inserire nel boccale acqua e sale:<br>**8 min 100° vel. 1.**<br>Posizionare il cestello con riso e piselli:<br>**14 min. 100° vel. 4.**<br>Togliere il cestello e raffreddare il riso sotto acqua corrente.<br>Versare in una insalatiera, unire il tonno a pezzetti, dadini di formaggio e tutti gli altri ingredienti.<br>Condire con olio e succo di limone.<br>Lasciare in frigorifero un paio d'ore prima di servire. |

## *Insalata di riso piccante*

| | |
|---|---|
| dose per 8 persone<br>400 gr. riso parboiled<br>1 lt. acqua<br>1 cucchiaio di sale grosso<br>per la salsa<br>40 gr. capperi all'aceto<br>60 gr. cetriolini all'aceto<br>50 gr. acciughe diliscate<br>80 gr. olio extra vergine di oliva<br>250 gr. yogurt<br>½mis. di succo di limone<br>1 cucchiaio di senape piccante<br>poco sale<br>per guarnire<br>3 uova sode<br>4 pomodorini | Inserire nel boccale capperi, cetriolini e acciughe:<br>**10 sec. vel.3.**<br>Introdurre yogurt, succo di limone, olio e senape:<br>**30 sec. vel.2.** e versare la salsina in una ciotola.<br>Inserire nel boccale acqua e sale:<br>**8 min. 100° vel. 1.**<br>Posizionare il cestello con il riso:<br>**14 min. 100° vel. 4.**<br>Togliere il cestello, raffreddare il riso sotto acqua corrente, versare in una insalatiera, unire la salsina e mescolare bene.<br>Lasciare in frigorifero per circa due ore e guarnire con i pomodorini e le uova sode tagliate a rondelle prima di servire. |

# INDICE


*SCUOLA DI CUCINA* 2
*Prepariamo insieme la pasta fresca* 2
*L'impasto* 2
*Pasta per tagliatelle o lasagne* 2
*Pasta leggera per tagliatelle* 3
*Pasta senza uova* 3
*Pasta per ravioli* 3
*Pasta verde per lasagne* 3
*Pasta per orecchiette* 3
*Pasta cavata* 4
*Pasta per stupire gli amici* 4
*Pastina fresca per brodo* 4
*Prepariamo insieme la pasta ripiena* 4
*Tortelli alla bolognese* 5
*Ravioli* 5
*Prepariamo le crepes* 5
*Prepariamo la besciamella* 5
*Prepariamo il dado di carne Bimby* 5
*Prepariamo il dado vegetale Bimby* 6
*CUOCIAMO LA PASTA* 6
*Prepariamo il pangrattato* 6
*Prepariamo il trito di prezzemolo* 6
*Prepariamo il parmigiano grattugiato* 6
*UN SUGO PER OGNI PASTA* 7
*Tagliatelle con ragù alla bolognese* 7
*Rigatoni al ragù di bracioletti* 7
*Spaghetti con ragù dietetico* 8
*Pennette alla pizzaiola* 8
*Maccheroni alla puttanesca* 8
*Tortiglioni al sugo del Cilento* 9
*Spaghetti alle vongole* 9
*Fusilli al tonno* 9
*Fettuccine al pomodoro e basilico* 10
*Pennette alla crema di scampi* 10
*Fusilli con sugo alla salsiccia* 10
*Spaghetti alle cozze* 11
*Conchiglie ai peperoni* 11
*Bucatini all'amatriciana* 11
*Rotelle al pomodoro crudo* 11
*Pennette primavera* 12
*Spaghetti alla provenzale* 12
*Vermicelli allo scoglio* 12
*Bavette con le seppioline* 13
*Pasta cavata con rucola e patate* 13
*Trenette al pesto* 13
*Linguine alle vongole e peperoni* 14
*Pipe al pesto di tonno* 14
*Ravioli di magro con salsa di noci* 14
*Pennette al sugo di ricotta* 14
*Tagliatelle con sugo alle cipolle* 15
*Fusilli all'erba cipollina* 15

*Maccheroncini ai 4 formaggi* 15
*Maltagliati allo zafferano e funghi* 16
*Conchiglie con zafferano e prosciutto* 16
*Spaghetti al sugo di mollica* 16
*Trenette al gorgonzola* 16
*Eliche con champignons* 17
*Farfalle con panna e piselli* 17
*Farfalle con salsa al salmone* 17
*Tagliolini ai cuori di carciofi* 18
*Pennette ai sardoncini* 18
*Rigatoni alle melanzane* 18
*Rigatoni al ragù di verdure* 19
*Maccheroni dell'ortolano* 19
*Bucatini salticello* 19
*Orecchiette con cavolfiore* 20
*Rigatoni alle zucchine* 20
*Pennette capricciose* 20
*Nuvole al fumo* 21
*FARINA, UOVA E FANTASIA* 22
*Lasagne al forno* 22
*Lasagne al pesto* 22
*Tortelli alla bolognese* 22
*Ravioli con ripieno di magro* 23
*Ravioli con ripieno di carne* 23
*Ravioli di spinaci* 23
*Timballo di riso al latte* 24
*Corona di riso alla fonduta* 24
*Ziti al gratin* 24
*Sformato di tagliatelle ai funghi porcini* 25
*Gnocchi alla romana* 25
*Gnocchi di spinaci* 25
*Gnocchi di pane* 26
*Gnocchi di patate* 26
*Rotolo di spinaci* 26
*Crepes ai formaggi* 27
*Crepes di ricotta e asparagi* 27
*Crepes ai carciofi* 27
*Taglierini di crepes* 27
*Rotolo al semolino* 28
*Polenta* 28
*Polenta pasticciata* 28
*MINESTRE, MINESTRINE, MINESTRONI* 29
*Minestra a crudo* 29
*Minestrone rustico* 29
*Minestrone di legumi e cereali surgelati* 29
*Pasta e fagioli* 30
*Pasta e ceci* 30
*Minestra di fave fresche* 30
*Vellutata di asparagi* 30
*Crema di patate* 31
*Vellutata di funghi* 31
*Vellutata di pomodoro* 31
*Crema di piselli* 32
*Vellutata di zucchine* 32
*Crema di scampi* 32
*Crema di biete* 32
*Crema di pollo* 33
*Vellutata di zucca* 33
*Zuppa di cipolle* 33
*Vellutata di porri e patate* 33

*Minestra di riso e prezzemolo* 34
*Minestra di riso e zucchine* 34
*Passatelli in brodo* 34
*Pallottoline in brodo* 34
*Polpette di ricotta in brodo* 35
*Minestra di spinaci e ricotta* 35
*Zuppa di pesce* 35
*Minestra d'orzo* 35
*IL RISO E I SUOI RISOTTI* 36
*Risotto pomodoro e basilico* 36
*Risotto al peperone* 36
*Risotto al limone* 36
*Risotto ai frutti di mare* 37
*Risotto con piselli* 37
*Risotto alla milanese* 37
*Risotto ai carciofi* 37
*Risotto alla provola affumicata* 38
*Risotto ai porri* 38
*Risotto alla paesana* 38
*Risotto ai funghi* 38
*Risotto al melone* 39
*Risotto della contadina* 39
*Risotto alle fragole* 39
*Risotto con salsiccia* 40
*Risotto al gorgonzola* 40
*Risottino bianco* 40
*Risotto al salmone* 40
*Risotto prima estate* 41
*Risotto alle zucchine in fiore* 41
*Risotto al radicchio di Treviso* 41
*Risotto con asparagi* 41
*Risotto al rosmarino* 42
*Risotto ai polipetti* 42
*Insalata di riso* 42
*Insalata di riso piccante* 43
*INDICE* 44